



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024

Cépages

La dégustation des baies sur la parcelle est le moyen de sélectionner scrupuleusement les vignes pour cette cuvée. Le rendement n'excède pas 50 Hl/Ha.

Combinaison de 3 cépages rigoureusement sélectionnés :

Syrah	50%
Merlot	25%
Cabernet Sauvignon	25%



Histoire

Le « Cers », c'est ce vent froid, sec et vif qui veille sur nos vignes. Provenant de l'intérieur des terres, son souffle puissant assainit et enrichit les ceps et les grappes. Cersius est le nom du Dieu de ce vent, loué par les Romains pour ses qualités fructifères et bénéfiques sur les cultures.



Terroir

Plateau de galets roulés.



Vinification

Macération traditionnelle, cuvaison longue de 30 jours.

20% élevés en fûts pendant 6 mois.

Bâtonnage des lies fines avant et après la fermentation malolactique.



Dégustation

Une robe profonde aux reflets violines. Un nez riche aux accents de violette, de cassis et de framboise sur fond épicé. La bouche est charnue, tout en fraîcheur et fruitée. Des qualités de matière au service du fruit.



Accords mets vin

A déguster sur des plats à base de volaille comme un poulet mafé ou des aiguillettes de canard rôties, embellira un fromage de type Gouda.



Photos non contractuelles

Degré : 14% vol.