



**IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2024**

### Cépage

100 % Cabernet Sauvignon

### Histoire

CERSIUS est le témoin d'un ancrage et l'expression d'une identité et de valeurs fortes. En provenance de l'intérieur des terres et précédé des entrées maritimes, le vent Cers, historiquement nommé Cersius par les romains, prodigue par son souffle puissant, vif et sec, tout son bénéfice sur notre vignoble. Reposant sur un équilibre des éléments, ensoleillement qui gorge nos raisins d'arômes, irrigation naturelle grâce à la proximité avec la Méditerranée, et terroir d'une grande richesse, cette gamme est un hommage tout particulier au vent qui vient compléter cet ensemble et joue un rôle prépondérant sur notre vignoble.



### Terroir

Sols argilo-calcaires et de galets roulés.  
Sélections parcellaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.



### Vinification

Macération traditionnelle longue de 30 à 35 jours.  
Remontage, pigeage, micro-oxygénation sous marc.  
Fermentation malolactique sous marc.  
Décuvage et pressurage.  
Elevage sur lies fines pendant 2 mois.  
Elevage en cuve sous contrôle d'oxygène.



### Dégustation

Robe rouge profond aux reflets grenat. Le nez offre une belle complexité aromatique, avec de la fraîcheur et des notes de cassis. La bouche est ample et pleine, elle évolue sur le fruit avec une belle structure tannique.



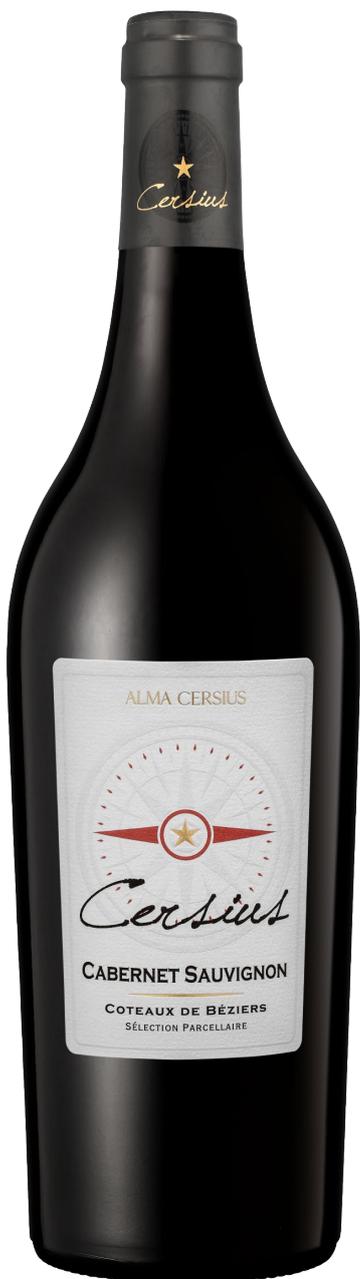
### Accords mets & vins

Idéal avec une daube de sanglier, un chevreuil sauce grand veneur, il accompagnera également vos raclettes ou fromage affiné comme le parmesan.



### Récompenses

**Or** - Concours Gilbert & Gaillard 2025  
**Or** - Concours Berliner Wine Trophy 2025  
**Argent** - Concours Sakura Awards 2025  
**Argent** - London Tasting Awards 2025  
**Argent** - Concours des Grands vins de France à Mâcon 2025



Photos non contractuelles

Degré : 14% vol.