ALMA CERSIUS
Vignerons entre Terres & Ciel

CERSIUS | Grenache

Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.

IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024

Cépage
100 % Grenache Noir

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
Pressurage direct
Débourbage des jus à basse température. Mise au clair et fermentation alcoolique à 16°C (avec des levures sélectionnées). Elevage sur lies fines de 2 mois. Mise au propre et filtration avec mise en bouteille.

Dégustation
Belle robe rose pâle aux reflets violine. Nez complexe évoquant les fruits rouges tels la framboise et la fraise, accompagnés de subtiles notes florales. La bouche, souple et séduisante, offre les mêmes fragrances qu'au nez, complétées par des notes douces de bonbon.

Accords mets & vins
Un vin friand et élégant qui se déguste dès l'apéritif. Il s'appréciera également en accompagnement d'un plat estival et jusqu'au dessert fruité.

Récompenses
Or - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025
Or - Concours Berliner Wine Trophy 2025
Or - Concours des Vinalies Internationales – Mondial du rosé 2025
Or - Concours National des vins IGP 2025
Argent - Concours International de Lyon 2025

3 rue des Vignerons | F - 34420 Cers | www.almacersius.com