



Photos non contractuelles

Degré : 14% vol.



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024

Cépage

100 % Merlot

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 griotte limpide aux reflets cerise. On retrouve au nez des arômes de cacao, de confiture de myrtille et de sous-bois. La bouche est ample et ronde, rassurante. Elle se termine sur un bel équilibre entre la structure tannique et le fruit.

Accords mets & vins

Ample et étoffé, de l'apéritif salé au dessert cacaoté, il s'apprécie spécialement sur un suprême de volaille sauce aux girolles, un parmentier de canard ou une mousse au chocolat.

Récompenses

Grand Or - Concours des Vinalies Internationales 2025

Or - Concours Gilbert & Gaillard 2025

Or - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025

Or - Concours Mondial des Feminalise 2025

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2025