

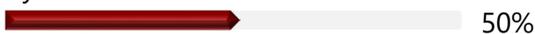


IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024

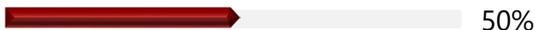
Cépages



Syrah



Merlot



Histoire



Une gamme qui vous invite à découvrir ce jardin des charmes : une robe séduisante d'une belle brillance, d'élégants parfums qui s'exhalent et des arômes étoffés pour une finale romantique. Dégustez et tombez sous le charme de cette cuvée raffinée.

Terroir



Sols argilo-calcaires.

La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.

Vinification



Chauffage de la vendange à 68°C.

Macération pré-fermentaire à chaud –MPC– de 6h à 10h.

Récupération, filtration et refroidissement des jus.

Fermentation entre 20 et 25°C sous micro oxygénation.

Fermentation malolactique en cuve.

Elevage sur lies fines suivi d'une micro oxygénation.

Dégustation



Les fruits noirs confiturés comme la mûre et le cassis dominent le nez, puis s'invitent en bouche. La rondeur de ce bi-cépage appelle des notes réglissées. Ce vin gourmand s'accompagne d'exotisme subtil par ses notes de coco et de chocolat. Frais ou à température, le charme exubérant de ce binôme révèle un jardin magnifique d'agréables surprises.

Accords mets & vins



Embellira vos plats cuisinés du type daube de bœuf ou cassoulet, à déguster également sur une cuisine épicée ou encore un fromage puissant comme le Roquefort.

Récompenses

Grand Or - Concours des Vinalies France 2025

Or - Concours National des vins IGP 2025

Argent - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025

Argent - Concours International de Lyon 2025

Argent - Concours Mondial des Feminalise 2025

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



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.

