



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024



Cépages

Chardonnay	60%
Grenache blanc	20%
Rolle	10%
Viognier	10%



Histoire

Un blanc de pure félicité, un assemblage des meilleurs cépages à caractère espiègle. La gente féminine l'adore pour sa gourmandise étincelante ; les hommes succombent à ses notes stellaires.

« Les Yeux dans les étoiles blanc » s'apprécie bien frais. Telle une brise nocturne caressante, tel un frisson doux, telle la naissance d'une béatitude éphémère à la vue d'une étoile filante... Laissez scintiller ce plaisir, les yeux dans les étoiles, les pieds dans l'eau, la tête ailleurs ! C'est une sensation de fraîcheur désirée, un instant de bien-être, une jubilation... Ce moment arrive enfin : c'est votre Blanc des beaux instants.



Terroir

Argilo-calcaire

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

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Pressurage, séparation des presses. Débourageage des jus.

Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées.

Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.



Dégustation

Fleur douce et nez de garrigue (mentholé), En bouche, sirop de pêche, arômes de poire et guimauve, laissant s'exprimer la vanille de Madagascar. Très gourmand, friand, doux, c'est une explosion de fruits frais avec une belle acidité.



Accords mets & vins

À déguster sur des tapas comme une tortilla, ou en accompagnement d'un plat exotique du type poêlée de crevettes à l'asiatique.



Récompenses

Or - Concours des Vinalies France 2025

Or - Concours des Vinalies Occitanie 2025

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2025

Argent - Concours Berliner Wine Trophy 2025

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