



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024

Cépages

La dégustation des baies sur la parcelle est le moyen de sélectionner scrupuleusement les vignes pour cette cuvée. Le rendement n'excède pas 50 Hl/Ha.



Combinaison de 3 cépages rigoureusement sélectionnés :

Chardonnay	60%
Sauvignon	20%
Viognier	20%



Histoire

Le « Cers », c'est ce vent froid, sec et vif qui veille sur nos vignes. Provenant de l'intérieur des terres, son souffle puissant assainit et enrichit les ceps et les grappes. Cersius est le nom du Dieu de ce vent, loué par les Romains pour ses qualités fructifères et bénéfiques sur les cultures.



Terroir

Plateau de galets roulés.



Vinification

20% de Chardonnay boisé.
Macération pelliculaire sur le Sauvignon et pressurage doux sur le Viognier.
Bâtonnage des lies fines puis assemblage.



Dégustation

Jolie robe jaune aux reflets dorés. Nez complexe et élégant de pamplemousse, d'épices douces et de fruits exotiques tels que le fruit de la passion et l'ananas. Riche et complexe en bouche, les notes de miel, de sève de sapin et d'écorce d'agrumes sont suivies par des arômes de romarin grillé et par la minéralité du Sauvignon.



Accords mets & vins

Parfait en accompagnement de mets fins type langoustes grillées, ou d'une viande comme les paupiettes de veau et un filet mignon aux champignons.



Récompenses

Argent - Concours International Wine Challenge 2025