



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024

Cépage

100 % Viognier

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



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

Pressurage, séparation des presses. Débourage des jus.

Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées.

Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.

Dégustation



Robe jaune intense aux reflets dorés. Le nez est très gourmand, présentant des arômes d'abricot et d'amande fraîche. La bouche, toute en rondeur, offre un joli fruité ainsi qu'une superbe tenue en bouche.

Accords mets & vins



Surprenant à l'apéritif, plaisant sur un tataki de thon ou un ceviche de daurade, à déguster également sur un fromage de chèvre frais.

Récompenses

Or - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025

Or - Concours Général Agricole de Paris 2025

Or - Concours Sakura Awards 2025

Or - Concours des Vinalies Internationales 2025

Or - Concours des Vinalies Occitanie 2025

Or - Concours des Grands vins de France à Mâcon 2025

Or - Concours Terre de Vins 2025

Argent - Concours National des vins IGP 2025



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.