



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024



Cépage
100 % Chardonnay



Histoire

Cinq villages bercés par le vent Cers, Trois terroirs atypiques révélant leur caractère, Une âme pour les rassembler : ALMA CERSIUS.

531, c'est le vin de plusieurs de territoires qui s'unissent, où chaque goutte raconte une parcelle, une main, un vigneron. L'empreinte d'un vent d'audace.



Terroir

Sol de galets roulés.

Sélections de nos meilleures parcelles : 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 direct – Débourage 48h puis fermentation en barriques françaises neuves avec des levures sélectionnées. Bâtonnage des lies pendant 1 mois et ouillages des barriques. Elevage en barriques pendant 3 à 4 mois puis soutirage. Conservation en cuve.



Dégustation

Jolie robe jaune aux reflets dorés. Belle intensité aromatique avec des notes florales et des notes pâtisseries d'amandes grillées.

Superbe bouche ample, riche et longue avec une finale sur la vanille douce.



Accords mets & vins

Accompagnera à merveille un rôti de poulet farci aux cèpes, des moules en papillotes, herbes de Provence et légumes du soleil et une tarte fruitée aux pêches de vignes et amandes effilées.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.