



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024



Cépage
100 % Syrah



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

Cuaison et levurage avec levures sélectionnées.

Macération traditionnelle de 30 à 35 jours avec remontages et micro-oxygénation sous marc.

Décuvage et pressurage.

Entonnage en barriques neuves et en barriques 1 à 5 vins avec fermentation malolactique et élevage sous bois pendant 12 mois.



Dégustation

Belle teinte rouge sombre aux reflets ambrés. Notes douces de cerise, confiture de mûre avec quelques nuances toastées.

Bouche puissante et charnue aux notes de cacao torréfiées.



Accords mets & vins

A déguster en accompagnement d'un magret de canard - sauce miel soja ou sauce miel romarin - cuisson brasero, un risotto de Chorizo ou sur un moelleux au chocolat cœur fondant aux framboises.

Potential de garde : 5 à 10 ans.



Photo non contractuelle

Degré : 14,5% vol.