



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2025

Cépage
100 % Alicante

Histoire

En 1855, Louis et Henri Bouschet créent un nouveau cépage : **l'Alicante**. Longtemps utilisé en assemblage pour ses qualités teinturières (en témoignent nos sourires après quelques gorgées), il sait cependant exprimer son potentiel sur nos terres languedociennes. Grâce aux nouvelles techniques et aux outils technologiques, les œnologues de la cave Alma Cersius ont su ajuster le processus de vinification afin de révéler les plus belles qualités de ce cépage oublié...



Terroir

Vignes plantées sur des sols de galets roulés et argilo-calcaires. La sélection parcellaire est focalisée sur des vignes de plus de 40 ans dont les rendements varient entre 50 et 70 Hl/ha.



Vinification

Macération pré-fermentaire à chaud entre 6 et 8 heures en fonction des parcelles. Mise au propre des jus et fermentation alcoolique en phase liquide. L'étape suivante est la micro-oxygénation qui permet de stabiliser la couleur et d'arrondir les tanins. Ce style de vinification est le mieux adapté à notre Alicante. Il met ainsi les qualités du cépage en avant : de l'extraction de la couleur aux arômes, tout en gardant une belle souplesse.



Dégustation

Couleur sombre d'un rouge intense. Nez complexe de fruits rouges et notes subtiles de tabac blond. Douce structure en bouche conservant les mêmes arômes de fruits rouges. La finale est souple, puissante et persistante.



Accords mets & vins

A déguster sur une terrine de lapin, un assortiment de tapas, des viandes grillées ou encore en accompagnement de fromages à pâte dure.



Photo non contractuelle

Degré : 13% vol.