



IGP Pays d'Oc | Millésime 2025



Cépage

Vermentino – Grenache Blanc – Colombard – Terret – Chardonnay



Histoire

Né d'un clin d'œil à ALMA, LAMA incarne l'esprit Alma Cersius en version décontractée : un vin léger, fruité et frais, à partager lors des apéros qui s'éternisent comme autour d'un repas improvisé.



Terroir

Sols argilo-calcaires.
La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité.



Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.
Pressurage direct, suivi d'une mise au clair et d'une filtration des bourbes.
Fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées. Soutirage, puis levage sur lies fines pendant 4 mois.
Conservation en cuve.



Dégustation

Belle robe vive et brillante, notes fraîches et flatteuses rappelant le citron confit, la pomme verte et les fruits blancs.
Bouche à la fois douce, enrobée et rafraîchissante.



Accords mets & vins

S'accordera parfaitement à une cuisine fraîche, un carpaccio Saint Jacques au citron confit, ou une Bruschetta à l'italienne



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.