



IGP Pays d'Oc | Millésime 2025



Cépage

Cinsault – Grenache – Carignan – Tempranillo – Caladoc – Syrah



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 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.
Pressurage direct, séparation des dernières presses.
Débourbage, puis fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées.
Soutirage puis élevage sur lies fines pendant 2 mois.
Conservation en cuve.



Dégustation

Belle teinte de couleur chair aux reflets rose vif, belle présence aromatique entre notes de bonbon à la cerise et de barbe à papa.
Bouche facile et gourmande, toujours dans des parfums de confiseries.



Accords mets & vins

Se déguste dès le printemps entre amis ou famille autour d'un brasero composé de travers de porc légèrement caramélisés ou d'asperges grillées, ou sur une salade estivale type pastèque feta.



Photo non contractuelle

Degré : 12% vol.