



IGP Pays d'Oc | Millésime 2025



Cépage

Merlot – 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

Macération traditionnelle courte de quelques jours avec des extractions souples.

Décuvage et pressurage.

Fermentation malolactique en cuve avec élevage sur lies fines pendant 2 mois

Conservation en cuve.



Dégustation

Belle robe rubis, notes aromatiques pleinement sur un fruité intense et plaisant rappelant la confiture de fruits des bois ou les fraises en sirop.

Bouche remarquable de souplesse et de douceur.

A boire toute l'année et autour de 12 à 14°C dès l'arrivée des beaux jours.



Accords mets & vins

À déguster dès l'apéritif, ou sur un plat type légumes rôtis ou filet mignon sauce au miel, il vous accompagnera jusqu'à la tarte croustillante aux fruits rouges prévue en dessert.

A boire toute l'année et autour de 12 à 14°C dès l'arrivée des beaux jours.



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.