



**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.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.



**Récompenses**

**Or** – TOP 10 – Concours Syrah du Monde 2026

**Or** - Concours Terre de Vins 2026

3 rue des Vignerons | F - 34420 Cers | [www.almacersius.com](http://www.almacersius.com)



Photo non contractuelle

Degré : 14,5% vol.