



IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2025

Cépage
100 % Viognier

Histoire

CERSIUS est le témoin d'un ancrage et l'expression d'une identité et de valeurs fortes. En provenance de l'intérieur des terres et précédé des entrées maritimes, le vent Cers, historiquement nommé Cersius par les romains, prodigue par son souffle puissant, vif et sec, tout son bénéfice sur notre vignoble. Reposant sur un équilibre des éléments, ensoleillement qui gorge nos raisins d'arômes, irrigation naturelle grâce à la proximité avec la Méditerranée, et terroir d'une grande richesse, cette gamme est un hommage tout particulier au vent qui vient compléter cet ensemble et joue un rôle prépondérant sur notre vignoble.



Terroir

Sols argilo-calcaires et de galets roulés. Sélection parcelaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.



Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation. Pressurage, séparation des presses. Débourageage des jus. Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées. Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.



Dégustation

Robe jaune intense aux reflets dorés. Le nez est très gourmand, présentant des arômes d'abricot et d'amande fraîche. La bouche, toute en rondeur, offre un joli fruité ainsi qu'une superbe tenue en bouche.



Accords mets & vins

Surprenant à l'apéritif, plaisant sur un tataki de thon ou un ceviche de daurade, à déguster également sur un fromage de chèvre frais.



Récompenses

- Or** - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2026
- Or** - Concours International de Lyon 2026
- Or** - Concours des Vinalies Internationales 2026
- Or** - Concours Terre de Vins 2026
- Or** - Concours Saint-Aphrodise 2026
- Argent** - Concours Général Agricole 2026



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.