



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2025

Cépage

100 % Rolle

Histoire

Les cépages oubliés méritent leur place sur les tables et dans les verres. Ce patrimoine ancestral fait figure emblématique de notre territoire Languedocien. ROLLE by Alma Cersius annonce de beaux augures pour les amateurs de cuvées inédites.



Terroir

Plantés sur des sols de galets roulés et argilo-calcaires, la sélection parcellaire est focalisée sur des vignes de plus de 40 ans dont les rendements varient entre 50 et 70 Hl/ha.



Vinification

Récolte des raisins de 4 à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et d'éviter toute oxydation.

Pressurage, séparation des presses. Débourbages des jus.

Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées.

Soutirage et élevage sur lies fines pendant 2 mois.



Dégustation

Robe jaune pâle nacrée au reflet vert. Ses arômes de fruits à chair blanche, et ses notes citronnées et florales lui confèrent un bon équilibre et une finesse en bouche. Longue finale à la fois veloutée et fraîche.



Accords mets & vins

A déguster en accompagnement de Tzatziki sur toast, et sur des plats comme des ravioles ricotta basilic, des seiches à la rouille ou un curry de colin à l'indienne.



Récompenses

Grand Or - Concours des Vinalies France 2026

Or - Concours Terres de Vins 2026

Argent - Concours International Wine Challenge 2026



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.