

CERSIUS

IGP Coteaux de Béziers



Histoire

Les vignes de Cersius sont situées sur le territoire des Coteaux de Béziers (IGP) plus précisément sur la longitude 3° 18'19", exposées au vent « de Cers ». Cersius est le nom du Dieu de ce vent, loué par les Romains pour ses qualités fructifères et bénéfiques sur les cultures.



Terroir

Sol en galets roulés. Sélection parcellaire rigoureuse avec des vignes à petits rendements : 50Hls/ha
La combinaison de trois cépages par couleur rigoureusement sélectionnés :

- Chardonnay 60%, Viognier 20%, Sauvignon 20%
- Syrah 50%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25%



Vinification

Blanc : 20% du Chardonnay est vinifié en barrique, macération pelliculaire sur le Sauvignon et pressurage doux sur le Viognier. Batonnage des lies fines puis assemblage.
Rouge : Macération traditionnelle, cuvaision longue 30 j. 20 % sont élevés en fûts pour 6 mois. Batonnage des lies fines : avant et après la fermentation malolactique.



Dégustation

Cersius Blanc : Jolie robe jaune aux reflets dorés. Nez complexe et élégant aux arômes de mandarines confites, de fruits exotiques, fruit de la passion, ananas et d'épices douces. Riche et complexe en bouche, aux notes de miel, de sève de sapin et d'écorces d'agrumes, suivi par des arômes d'encens (romarin grillé) de la minéralité du sauvignon et de bois. Un vin très caméléon.



Cersius Rouge : Robe profonde, reflets violines. Nez riche aux accents de violette, de cassis, de framboise, fond épicé. Bouche charnue, tout en fraîcheur et en fruit. Des qualités de matière au service du fruit.



*Photos non contractuelles

