

FELIN NOIR PREMIUM

IGP Coteaux de Béziers



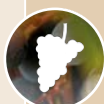
Histoire

Lorsque l'œnologue a goûté les premières sélections de Grenache vinifiées, c'est judicieusement par celles de Cers qu'il a commencé (« un style majestueux: une belle robe noire brillante. Au palais, des arômes presque féroce et sauvage »). A ce moment précis, une image furtive traverse son esprit. Puis la dégustation reprend sur des Grenaches issues de parcelles de Portiragnes (« une texture soyeuse, souplesse et équilibre sont au rendez-vous »).

C'est alors que l'image forte ravive de nouveau l'esprit de l'œnologue, celle d'un grand félin.

« Félin noir représente l'équilibre des terroirs, il réveille les sens, le pouvoir en toute quiétude. Au final, un rugissement de satisfaction. »

Guillaume Bonzoms



Terroir

Plateau de galets roulés.

La dégustation des baies sur la parcelle est le moyen de sélectionner sévèrement les vignes de ces 2 cuvées.

Le rendement n'excède pas 50 Hl/Ha. La combinaison de trois cépages rigoureusement sélectionnés :

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



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, cuvaison longue 30 j. 20 % sont élevés en fûts pour 6 mois. Batonnage des lies fines : avant et après la fermentation malolactique.



Dégustation

Félin Noir Blanc : Jolie robe jaune aux reflets dorés. Nez complexe et élégant aux arômes de mandarines confites, de fruits exotiques, fruits 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.

Félin Noir 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 matières au service du fruit.

Structure



Chardonnay



Sauvignon



Viognier



Structure



Syrah



Merlot



Cabernet Sauvignon




ALMA CERSIUS
CERS - PORTIRAGNES | VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL
VILLENEUVE LES BÈZES