

LA TÊTE AILLEURS

IGP Pays d'Oc



Histoire

De nos jours, le vin rouge se boit en toutes circonstances, à température, frais même. L'essentiel est le plaisir dès la première gorgée.

Sentiment bienfaisant, instant de bien-être, c'est votre vin rouge des instants à partager... Ne restez plus dans vos songes !

Fermez les yeux, laissez-vous emporter : la tête ailleurs, les yeux dans les étoiles !



Terroir

Argilo-calcaire

Mourvèdre, Syrah, Cabernet-Franc, Grenache, Carignan



Vinification

Vendanges de nuit pour conserver la fraîcheur du fruit.

Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours puis macération traditionnelle pendant 20 jours.

Remontage, pigeage doux, micro-oxygénation sous marc.

Fermentation Malolactique.

Décuvage et pressurage.

Dégustation, assemblage.

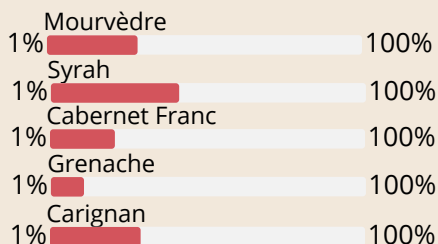


Dégustation

Arômes de fruits rouges croquants.

En bouche, une texture très velours et rassurante pour ce vin rouge. Enfin vous serez conquis par ses notes curieusement gourmandes pour une finale douce et puissante.

La Trilogie



ALMA CERSIUS
CERS - PORTFRAQUES | VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL
VILLENEUVE LES BÈGES