

# Le Rosé by Alma Cersius

IGP Coteaux de Béziers



## *Terroir*

Sélection parcelle rigoureuse de **Cinsault, Syrah et Grenache** en fonction d'un cahier des charges précis. Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin afin de préserver la fraîcheur, éviter toute oxydation et la migration de couleur trop soutenue.



## *Vinification*

Triage et pressurage direct à l'abri de l'air.

Mise au clair des jus sous 48 heures.

Macération des bourbes durant plusieurs jours qui fermenteront à part.

Fermentation thermo-réglée.

Assemblage des vins issus des jus clairs et des vins issus des bourbes.



## *Dégustation*

Robe rose pale aux reflets bleutés, Le Rosé évoque Hic & Nunc : le mariage parfait entre fraîcheur amenée par des notes d'agrumes et gourmandise de fruits rouges... L'instant présent !

