

# SECRET ROUGE

IGP Pays d'Oc



## Histoire

La cuvée « Secret Rouge » provient des plus vieilles vignes du vignoble Alma Cersius sur une mosaïque de terroirs, majoritairement en galets roulés et argilo calcaire.

Ces parcelles et ces pieds de vignes choisis sont des porteurs d'histoire, de mémoire et, par conséquent, du secret du temps qui leur permet d'offrir aujourd'hui des baies rares et remarquables.

Cette cuvée a ce profil de vin qui assemble la mémoire d'un vignoble et cette touche contemporaine issue du travail et du goût des hommes de ce siècle.

Et c'est en cela que réside son mystère ... son secret qui jamais ne se dévoile avant dégustation.



## Terroir

Sélection de vieilles vignes sur une mosaïque de terroirs : majoritairement en galets roulés et argilo-calcaire.

Marselan, Grenache, Carignan, Syrah...



## Vinification

Maturité extrême des grappes déclenchant la date de vendanges.

Macération traditionnelle de 40 jours.

Fermentation malolactique sous marc.



## Dégustation

Rouge profond aux reflets grenat. Arômes complexes, parfum d'eucalyptus soulevé par un vent d'été, purée d'olives noires à l'ancienne, subtiles notes de grillé, caramel lointain de notre enfance ! Bien composée, la structure esquisse enfin le dessin du secret et annonce une finale douce et généreuse grâce aux tanins si bien fondus.

Structure



Marselan



Grenache



Carignan



Syrah



Garde



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



# ALMA CERSIUS

CERS - PORTIRAGNES | VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL  
VILLENUEVE LES BEZIERS



*Secret Rouge*

