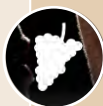


TERRE DES MOUTONNES



IGP Coteaux de Béziers



Terroir

Sol argilo-calcaire (30%) et galets roulés (70%).
Sélection parcellaire rigoureuse.
Surface foliaire, poids des raisins supérieur à 1,2
Maturité : pépins liquéfiés, pellicule et pulpe mûres.



Vinification

Vendange récoltée de 4 à 10 heures du matin pour préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.
Macération pelliculaire durant 4 heures. Séparation des presses.
Fermentation à basse température (16°C).
Élevage sur lies de 2 mois.
Conservation en cuve inox durant 4 mois.



Dégustation

Couleur jaune aux reflets or.
Nez complexe aux notes d'ananas et de poire.
Bon équilibre : gras et bien frais avec une bonne intensité.
Puissant et complexe avec des arômes de salade de fruits.
Bouche longue et agréable, où l'on retrouve des notes d'ananas, de fruits à chair blanche, de fleurs blanches complétées par des arômes légers de moutarde.

Structure



Chardonnay



Garde




ALMA CERSIUS
CERS - PORTRAGNES | VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL
VILLEVIEUX LES BÈZÈRES

TERRE DES MOUTONNES



IGP Coteaux de Béziers



Terroir

Sol argilo-calcaire (30%) et galets roulés (70%).
Sélection parcellaire rigoureuse.
Surface foliaire, poids des raisins supérieur à 1,2
Maturité : pépins liquéfiés, pellicule et pulpe mûres.



Vinification

Vendange égrappée.
Macération traditionnelle de 30 jours.
Extraction à l'aide du « Pulsair* » et vinification sous micro-oxygénation.

* Pulsair : envoi d'air sous pression 6.7 barres au moyen d'une canne.
Cela permet de basculer le jus au dessus du chapeau de marc.
Atouts : augmentation de l'extraction, meilleure qualité; éviter toute contamination extérieure.



Dégustation

Couleur rouge aux reflets violets.
Nez puissant aux notes de pruneau, d'olive noir et de cerise.
Bouche puissante et bien équilibrée aux notes de fruits : pruneau, cerise et cassis.
Bouche souple accompagnée de notes d'épices douces, de vanille et de café.

Structure



Merlot



Garde

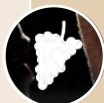



ALMA CERSIUS
CERS - PORTRAGNES | VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL
VILLEVIEUVE LES BÈZÈRES

TERRE DES MOUTONNES



IGP Coteaux de Béziers



Terroir

Sol argilo-calcaire (30%) et galets roulés (70%).
Sélection parcellaire rigoureuse.
Surface foliaire, poids des raisins supérieur à 1,2
Maturité : pépins liquéfiés, pellicule et pulpe mûres.



Vinification

Vendange égrappée.
Macération traditionnelle de 30 jours.
Extraction à l'aide du « Pulsair* » et vinification sous micro-oxygénation.

** Pulsair : envoi d'air sous pression 6.7 barres au moyen d'une canne. Cela permet de basculer le jus au dessus du chapeau de marc. Atouts : augmentation de l'extraction, meilleure qualité; éviter toute contamination extérieure.*



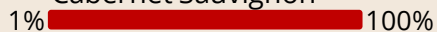
Dégustation

Couleur rouge profond aux reflets violets.
Nez très puissant avec des notes de poivron grillé, de poivre rouge, complété par des arômes de cassis.
Bouche structurée et puissante.
Ces mêmes arômes reviennent en bouche.
Ce vin complexe se complète par des notes torréfiées de cacao.

Structure



Cabernet Sauvignon



Garde




ALMA CERSIUS
CERS - PORTRA GNER | VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL
VILLEVIEUVE LES BÉZIÈRES