

# GARDIAN

IGP coteaux de Béziers



## *Histoire*

A quelques lieues des vignes d'Alma Cersius, la plaine bordant la mer méditerranéenne conserve une biodiversité sans pareil. Grâce aux hommes qui perpétuent l'élevage des chevaux et taureaux camarguais, la nature sauvage accueille les bêtes qui la préservent et la respectent en retour. Cette cuvée est un hommage aux Gardians qui veillent sur cet ensemble unique et fragile.



## *Terroir*

Les deux cépages sont à la fois sur des terroirs argilo-calcaires et de galets roulés.

### **70% Cabernet, 30% Merlot**

Les parcelles pour ces deux cépages sont issues de sélections rigoureuses tenant compte des critères suivants:

- Rapport surface foliaire / poids du raisin > 1,2
- Rendement < 50 hl/Ha
- Vignes de plus de 20 ans
- Exposition sud / sud-est



## *Vinification*

Vendange égrappée. Macération traditionnelle de 30 jours pour les deux cépages.

Remontage, pigeage.

Elevage des vins sous micro-oxygénation.

Elevage en cuve de chaque cépage puis assemblage.



## *Dégustation*

Robe rouge profonde aux reflets violines. Au nez s'invitent des arômes complexes de fruits rouges telle la myrtille et la fraise des bois, accompagnés d'une douce note d'épice.

Gourmand, friand et riche en bouche, les fruits rouges sont enrobés par des notes chocolatées et torréfiées.

Cabernet



Merlot



Coteaux de Béziers



**GARDIAN**

GRANDE RÉSERVE  
CABERNET - MERLOT  
ALMA CERSIUS

**GARDIAN**

by

ALMA CERSIUS  
VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL



# GARDIAN

IGP coteaux de Béziers



## Histoire

A quelques lieues des vignes d'Alma Cersius, la plaine bordant la mer méditerranéenne conserve une biodiversité sans pareil. Grâce aux hommes qui perpétuent l'élevage des chevaux et taureaux camarguais, la nature sauvage accueille les bêtes qui la préservent et la respectent en retour.

Cette cuvée est un hommage aux Gardians qui veillent sur cet ensemble unique et fragile.



## Terroir

Argilo-calcaire et galets roulés

34% Chardonnay, 33% Sauvignon, 33% Vermentino

Sélection parcellaire rigoureuse

Rendement 50 hl/Ha



## Vinification

Réception de la vendange aux heures les plus fraîches de la nuit.

### Chardonnay et Sauvignon

Macération pelliculaire de 4 heures pour le CHARDONNAY et de 6 à 8 heures pour le SAUVIGNON. Macération des jus sur bourbes durant 8 jours, mise au clair des jus et fermentation. Vinification à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois.

### Vermentino

Tri et pressurage direct à l'abri de l'oxygène, mise au clair des jus sous 48 heures. Macération des bourbes (plusieurs jours). Fermentation à basse température avec des levures sélectionnées.

Mise au clair des jus et élevage en cuve.



## Dégustation

Les notes fruitées accueillantes au nez se subliment en bouche, laquelle est très équilibrée, ronde et soyeuse, suivie d'une belle vivacité.

Les arômes y sont puissants et complexes. Les notes fruitées d'ananas, de citron vert, d'agrumes et de fruits à chair blanche, comme la poire, se mêlent harmonieusement à des notes délicates de fleurs blanches. La finale est minérale, fraîche et persistante.

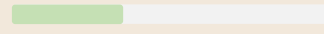
Chardonnay



Sauvignon



Vermentino



Coteaux de Béziers



**GARDIAN**

GRANDE RÉSERVE

CHARDONNAY - SAUVIGNON  
VERMENTINO  
ALMA CERSIUS

**GARDIAN**

by

**ALMA CERSIUS**  
VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL



# GARDIAN

IGP coteaux de Béziers



## Histoire

A quelques lieues des vignes d'Alma Cersius, la plaine bordant la mer méditerranéenne conserve une biodiversité sans pareil. Grâce aux hommes qui perpétuent l'élevage des chevaux et taureaux camarguais, la nature sauvage accueille les bêtes qui la préservent et la respectent en retour. Cette cuvée est un hommage aux Gardians qui veillent sur cet ensemble unique et fragile.



## Terroir

Argilo-calcaire et galets roulés

**45% Grenache, 45% Cinsault, 10% Syrah**

Sélection parcellaire rigoureuse

Rendement 50 hl/Ha



## Vinification

**Grenache** : macération pelliculaire de 4 heures.

**Cinsault et Syrah** : pressurage direct.

Débourbage des jus à basse température.

Mise au clair et fermentations alcoolique à 16°C (avec des levures sélectionnées).

Elevage sur lies fines de 2 mois sur la syrah.

Mise au propre et filtration avec mise en bouteille.



## Dégustation

Couleur pâle aux reflets violine léger.

Au nez, des arômes séduisants de fruits rouges fraise et framboise s'expriment. En bouche, ils sont complétés par des notes florales. Généreux, plaisant, c'est un rosé gourmand, pertinent à toute heure, et charmant sur les repas.

Grenache



Cinsault



Syrah



  
**ALMA CERSIUS**  
CERS - PORTRAGNES | VILLENUEVE LES BIZÈRES | VIGNERONS ENTRE TERRES ET CIEL