



**IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2019**

## Cépages

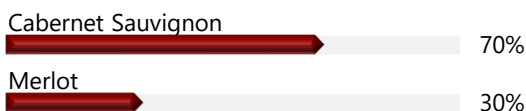


Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.



## Histoire

A quelques lieues des vignes d'Alma Cersius, la plaine bordant la mer Méditerranée conserve une biodiversité sans pareil. Grâce aux hommes et aux femmes 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  
Sélection parcellaire rigoureuse  
Rendement 50 hl/Ha



## Vinification

Macération traditionnelle de 30 jours pour les deux cépages.  
Remontage, pigeage.  
En fin de fermentation alcoolique, micro-oxygénation des vins.  
Décuvage. Les presses sont écartées.  
Elevage en cuve de chaque cépage puis assemblage.



## Dégustation

Robe profonde aux reflets violines. Au nez s'invitent des arômes complexes de fruits rouges tels que la myrtille et la fraise des bois, accompagnés d'épices douces. Ces mêmes arômes s'enrobert de notes chocolatées et torréfiées en bouche, pour un résultat riche et gourmand.



## Récompenses

**Or** - Berliner Wein Trophy Edition d'hiver 2020  
**Or** - Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2020  
**Or** - Concours Les Grands Vins du Sud 2020  
**Argent** - Concours des Vinalies Nationales 2020  
Commented 88/100 - Wine Enthusiast 2020



**IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2019**

## Cépages



Chardonnay	34%
Sauvignon	33%
Vermentino	33%

## Histoire

A quelques lieues des vignes d'Alma Cersius, la plaine bordant la mer Méditerranée conserve une biodiversité sans pareil. Grâce aux hommes et aux femmes 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  
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 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 et 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.



## Récompenses

- Or** - 86/100 Gilbert & Gaillard - Challenge International 2020
- Or** - Concours Les Grands Vins du Sud 2020
- Argent** - Concours des Vinalies Internationales 2020
- Commented 89/100 - Wine Enthusiast 2020



Photo non contractuelle

Degré : 13% vol.



**IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2019**

## Cépages



Grenache	45%
Cinsault	45%
Syrah	10%

## Histoire

A quelques lieues des vignes d'Alma Cersius, la plaine bordant la mer Méditerranée conserve une biodiversité sans pareil.

Grâce aux hommes et aux femmes 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  
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 fermentation alcoolique à 16°C (avec des levures sélectionnées). Elevage sur lies fines de 2 mois pour la Syrah. Mise au propre et filtration avec mise en bouteille.



## Dégustation

Couleur pâle aux légers reflets violette.

Au nez s'expriment des arômes séduisants de fruits rouges, tels que la fraise et la framboise. En bouche, ils sont complétés par des notes florales. Généreux, plaisant, c'est un rosé gourmand, pertinent et charmant tout au long du repas.



## Récompenses

- Or - Concours International de Lyon 2020
- Or - Concours Mondial des Féminales 2020
- Or - 70 Millions de Dégustateurs 2020
- Or - Concours Les Grands Vins du Sud 2020
- Argent - Concours des Vinalies Nationales 2020



Photo non contractuelle

Degré : 12,5% vol.