

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

ALMA CERSIUS Terra Patres

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet Sauvignon 45%, Syrah 45%, Merlot 10%

Millésime : 2019

Prix public indicatif au caveau : 16,60€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Galets roulés, argilo-calcaire et sablonneux

Vinification : Remontage et délestage jusqu'à densité = 1030. Vinification traditionnelle avec une longue macération de 30 à 40 jours. Fermentation malolactique sous marc. Micro-oxygénation. Élevage durant 24 mois en barrique (80%) et demi-muid (20%).

Rendement : 55 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 786

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Très belle robe noire et profonde (bigarreau).

Nez : Riche, complexe et puissant dévoile des arômes de fruits noirs confits, de tapenade d'olives noires, de pruneaux, d'épices douces (vanille) et des notes de cacao grillé.

Bouche : Intense et très fruitée, marquée par des arômes de cerise et de cassis très mûr. Charnue, elle révèle en suivant des notes de cacao et d'épices (poivre). Une finale réglissée et mentholée.

SERVICE

Température : 16/18°C

Accords mets et vins : Viandes rouges et gibiers en sauce, côte de bœuf, poêlée de champignons savoureux.

Conditionnement : 75 cl

