



ALMA CERSIUS

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

ФРАНЦИЯ
ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН



ФРАНЦИЯ

- Виноделие на территории нынешней Франции появилось за несколько веков до нашей эры. Его возникновению поспособствовали римляне, которые разводили на покоренных землях виноград.
- Франция один из крупнейших производителей вина и виноматериалов в мире (46 840 300 гектолитров).
- Франция занимает третье место в мире по площади виноградников (836 999 Га, что представляет 1,3 % территории страны и 2,8 % земель сельского хозяйства).
- На сегодняшний день во Франции выделяют 10 основных винодельческих регионов.



Регион Лангедок - Руссильон расположен вдоль берега Средиземного моря.

Эта область виноделия является наиболее протяженной во Франции.

380 тыс. гектаров (38% общей площади французских виноградников).





ТЕРРУАР

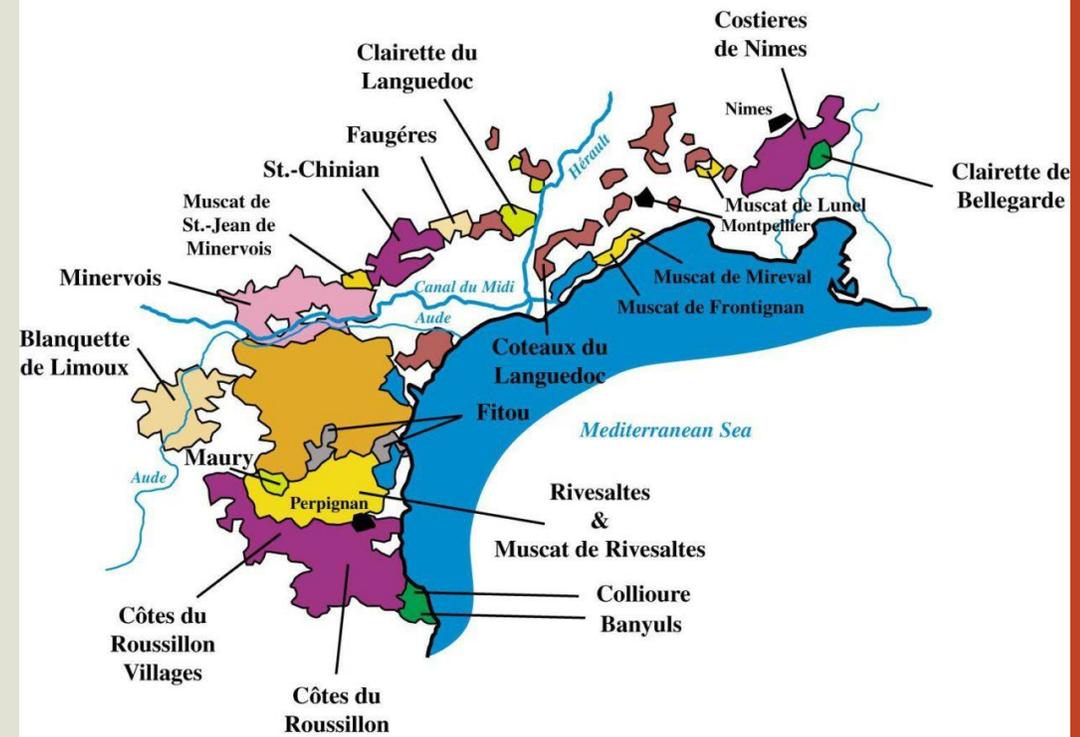
Виноградники полумесяцем расположены на юге Франции.

Регион Лангедок - Руссильон поделен на 19 апелласьонов.

Климат - тепло и солнечно зимой, жарко и сухо летом и ветрено осенью. Преобладает северный ветер, дующий на Средиземное море.

Почвы - галька, песчаник и мергель, известняковые почвы и сланцеватые породы, глинистые почвы, конгломераты, песок, молассовые отложения.

LANGUEDOC-ROUSSILLON





ALMA CERSIUS

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



ALMA CERSIUS - кооперативное объединение.

Начало объединения 1937 г., с 2014 г. получило название ALMA CERSIUS.

Имеет свои виноградники в трех городах: Сер, Портирань и Вилльнёв-ле-Безьер.

1200 гектаров виноградников (IGP Pays d'Oc и IGP Coteaux de Béziers).

167

Виноделов

представляют компанию
ALMA CERSIUS





ALMA CERSIUS

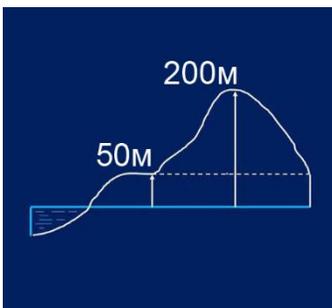
ТЕРРУАР Виноградники расположены:



- 850 гектаров галечной почвы (крупная галька).



- 350 гектар – глинистая, аллювиальная почва.



- на высоте от 50 до 200 метров над уровнем моря.

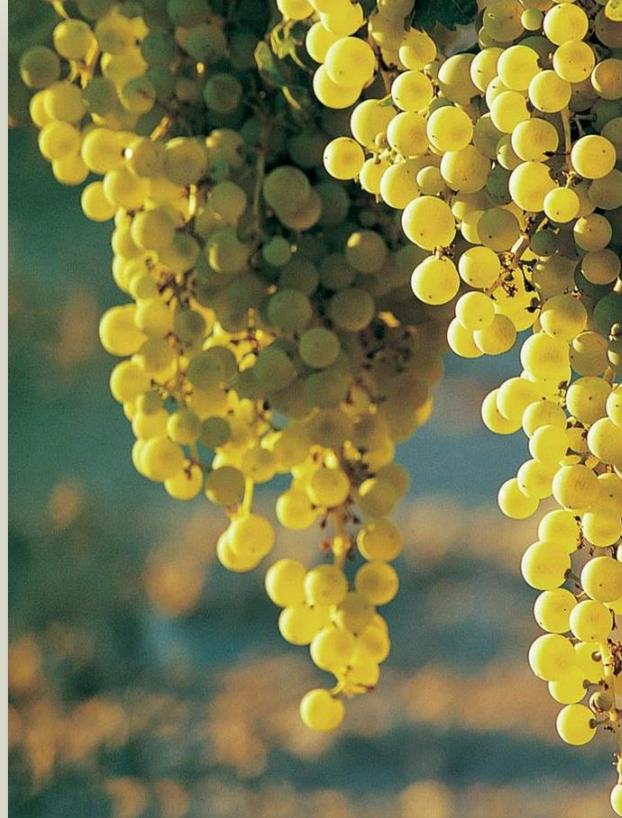


- преобладающие ветры в этом районе



- большое количество солнца

СОРТА ВИНОГАДА ВИНОДЕЛЪНИ ALMA CERSIUS



- Шардоне
- Совиньон
- Вионье

- Мерло
- Каберне Совиньон
- Сира
- Гренаш
- Пино нуар
- Мурведр



4 200 000

Бутылок вина в год

производит компания ALMA CERSIUS

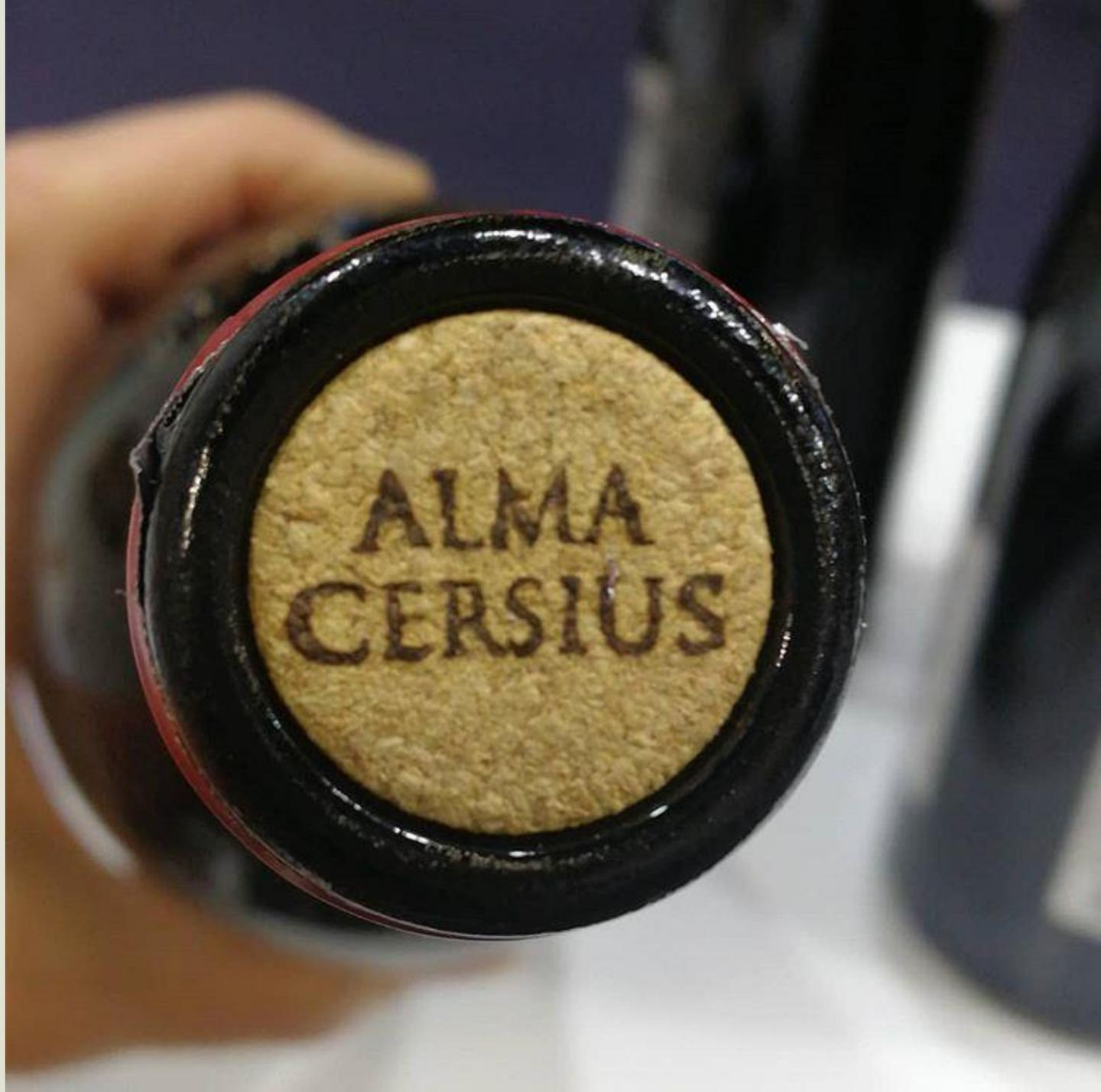


90 %

ГОДОВОГО ОБЪЕМА

производимой продукции компания
экспортирует:

- Бельгия, Люксембург 45%
- Франция 30%
- Япония 12%
- Англия, Ирландия 6%



ALMA CERSIUS – современное предприятие полного цикла, на котором успешно сочетаются традиционные и инновационные практики виноделия.



СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

На предприятии внедрена система обеспечения контроля качества.

Компания работает в соответствии со стандартами сертификации IFS и BRC.





CODE

Гамма CODE – отбор винограда по участкам, премиальное качество.

Каждое сортовое вино гаммы представляет свой ароматический и вкусовой код.

В 2016 году Alma Cersius был первым кооперативом, который сделал анализ рынка и покупательское поведение потребителя, по итогам которого была создана гамма CODE.

Белое сухое.

Сорт винограда: 100% Вионье.

Категория: IGP.

Регион: Лангедок-Руссильон.

Алкоголь: 13,5%

Урожай собирается с 4 до 10 часов утра чтобы сохранить свежесть и избежать окисления.

Вино соломенного цвета.

Аромат вина интенсивный, сложный, многогранный. В живом букете гармонично переплетаются тона манго, персика, абрикоса и цветов апельсина.

Вкус сбалансированный, свежий, с тонами абрикосового джема и мягким долгим послевкусием.

Подавать при температуре 10°C - 12°C в качестве аперитива, а также к блюдам из рыбы, к мягким сырам, к легким салатам.

CODE Inspiration VIOGNIER



Белое сухое.

Сорт винограда: 100% Шардоне.

Категория: IGP.

Регион: Лангедок-Руссильон.

Алкоголь: 13,5%

Урожай собирается с 4 до 10 часов утра чтобы сохранить свежесть и избежать окисления.

Вино золотистого цвета.

Аромат вина выразительный, сложный, с нотами спелого ананаса и цитрусовых фруктов.

Вкус насыщенный, с оттенками тропических фруктов, фундука и бальзамической нотой в продолжительном послевкусии.

Подавать при температуре 10°C - 12°C в качестве аперитива, а также к блюдам из морепродуктов, к легким салатам и к рыбе.

CODE Revelation CHARDONNAY



Белое сухое.

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан.

Категория: IGP.

Регион: Лангедок-Руссильон.

Алкоголь: 12,5%

Урожай собирается с 4 до 10 часов утра чтобы сохранить свежесть и избежать окисления.

Вино соломенного цвета.

Аромат вина интенсивный, с тонами черной смородины, грейпфрута и тропических фруктов, вкус мягкий, округлый, с цитрусово-фруктовыми оттенками, хрустящей кислинкой и долгим, гармоничным послевкусием.

Подавать при температуре 10°C - 12°C в качестве аперитива, а также к блюдам из морепродуктов, к легким салатам и к рыбным блюдам.

CODE Fascination SAUVIGNON



Красное сухое.

Сорт винограда: 100% Сира.

Категория: IGP.

Регион: Лангедок-Руссильон.

Алкоголь: 13,5%

Вино темно-бордового цвета. Аромат вина выразительный, с тонами вишни, фруктового джема, подлеска, специй и фенхеля. Вкус округлый, насыщенный, с оттенками чернослива, ежевики, ванили, специй, с мягкими танинами и продолжительным послевкусием.

Подавать при температуре 16°C - 18°C к мясным блюдам, зрелым сырам и блюдам средиземноморской кухни.

CODE Passion SYRAH



Красное сухое.

Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон.

Категория: IGP.

Регион: Лангедок-Руссильон.

Алкоголь: 13,5%

Вино бордового цвета.

Аромат вина яркий, с нотами спелых темных ягод: черной смородины и вишни, тонами сладкого красного перца и специй. Вкус гармоничный, с оттенками трюфеля, чернослива и шоколадными нюансами в послевкусии.

Подавать при температуре 16°C - 18°C к тушеному мясу и твердым пряным сырам.

CODE Sensation CABERNET SAUVIGNON



Красное сухое.

Сорт винограда: 100% Мерло.

Категория: IGP.

Регион: Лангедок-Руссильон.

Алкоголь: 13,5%

Вино бордового цвета.

Аромат вина интенсивный, с тонами трюфеля, спелых фруктов и слив.

Вкус фруктовый, хорошо сбалансированный, с мягкой кислотностью и округлыми танинами. Послевкусие элегантное, с ягодными и цветочными нюансами.

Подавать при температуре 16°C - 18°C к запеченной баранине, мясу на гриле, зрелым сырам.

CODE Fascination SAUVIGNON





IN VINO EROTICO

IN VINO EROTICO – это вино дарит мир ощущений благодаря искусству ассамбляжа сортов.

Ягоды винограда перед сбором дегустируются для отбора лучших участков, объем урожая не превышает 50 гл/га.

Белое сухое.

Сорт винограда: 60% Шардоне, 20% Совиньон Блан и 20% Вионье.

Категория: IGP.

Регион: Лангедок-Руссильон.

Алкоголь: 13,5%

Вино золотистого цвета.

Аромат вина выразительный, с тонами тропических фруктов, грейпфрута, сладкими пряными и древесными нотами. Вкус насыщенный, с медовыми оттенками, тонами кедрового орешка, цедры цитрусовых, розмарина и долгим минеральным послевкусием.

Подавать при температуре 10°C - 12°C в качестве аперитива, а также к блюдам из морепродуктов, к белому мясу птицы, к блюдам паназиатской кухни и к рыбе.

IN VINO EROTICO BLANC



Красное сухое.

Сорт винограда: 50% Сира, 25% Мерло и 25% Каберне Совиньон.

Категория: IGP.

Регион: Лангедок-Руссильон.

Алкоголь: 13,5%

Вино темно-бордового цвета с фиолетовыми оттенками.

Аромат вина интенсивный, пряный, с тонами черной смородины, спелой малины и цветочного нектара.

Вкус гармоничный, с оттенками спелых сочных фруктов и темных ягод, с бархатистыми танинами и продолжительным послевкусием.

Подавать при температуре 16°C - 18°C к мясным блюдам, дичи и к зрелым пряным сырам.

IN VINO EROTICO ROUGE





SECRET ROUGE

SECRET ROUGE – самые старые виноградники на разнообразных терруарах.

Виноградные лозы хранят в себе историю и передают секрет времени в своих великолепных ягодах, прекрасно сочетаясь с современной работой и вкусами людей.

Секрет этого вина раскрывается только при дегустации.

Красное сухое вино.

Сорт винограда: 50% Сира, 20% Гренаш, 15% Марселан, 15% Кариньян.

Категория: IGP.

Регион: Лангедок-Руссильон.

Алкоголь: 14%

Ручной сбор винограда со старых лоз, посаженных еще во времена основания винодельни ALMA CERSIUS.

Вино гранатового цвета.

Аромат вина сложный и элегантный, с тонами лесных ягод, спелых черных оливок и бальзамической нотой.

Вкус гармоничный, с оттенками красных фруктов, нюансами ежевики, сливы и корицы, с бархатистыми танинами в продолжительном, интенсивном послевкусии.

Подавать при температуре 18°C - 20°C к блюдам из красного мяса, дичи, к тушеному мясу домашней птицы, к зрелым пряным

SECRET ROUGE

