



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CHATEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN AOP TERRASSES DU LARZAC

PRESENTATION DE LA PROPRIETE :

Le Château la Sauvageonne est un site de légende. Son exposition, son emplacement et son terroir exceptionnels lui confèrent un caractère unique.

Cette Cuvée Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception, des cépages originaux et le savoir faire du vigneron.

La région de cette appellation Terrasses du Larzac est située au centre nord de l'Hérault, adossée aux reliefs du Causse du Larzac. Sa zone climatique connaît les plus grandes amplitudes thermiques: l'éloignement de la mer et la proximité du Causse apportent une certaine fraîcheur des nuits estivales qui est bénéfique à la coloration des baies grâce à une maturation lente et progressive.

Château la Sauvageonne Grand Vin est une sélection des meilleures vignes du château.

ENCEPAGEMENT :

Syrah, Grenache, Mourvèdre

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des raisins à l'approche de la récolte.

⇒ Cueillir des raisins sains et mûrs est l'étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité.

⇒ La récolte est manuelle, les raisins sont conduits en comporte dans l'heure qui suit, au chai.

⇒ Les raisins sont triés puis éraflés avant d'être mis en cuve thermo-régulée.

⇒ Chaque cépage est vinifié séparément.

⇒ La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours.

⇒ A la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225l pour un séjour oscillant entre 12 et 16 mois.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe rubis aux reflets intenses et légèrement tuilé.

Un nez de garrigue, confituré et épicé. Des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épice.

En bouche, le vin présente des tanins fins et élégant et forment un bel équilibre avec la vivacité.

A déguster dès à présent, ou à garder quelques années.

A consommer avec des viandes grillées de l'Aubrac, des plats du terroir et des fromages du Larzac.

