



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE VOLCANIC ROSE**  
**AOP Languedoc**



**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. La cuvée Volcanic Rosé fait référence aux terrasses de roches volcaniques qui constituent le terroir remarquable de ce vin unique.

Les parcelles sont situées au centre nord de l'Hérault, adossées aux reliefs du Causse du Larzac. Cette zone climatique connaît des grandes amplitudes thermiques : l'éloignement de la mer et la proximité du Causse apportent une certaine fraîcheur durant les nuits estivales qui est bénéfique à une maturation lente et progressive des baies.

Le vignoble est engagé sur la voie de la biodynamie.

**CEPAGES :**

Grenache Cinsault, Syrah, Mourvèdre

**VINIFICATION ET ELEVAGE :**

Les soins apportés au vignoble visent à obtenir une vendange saine à rendement modéré qui permet de tirer la quintessence du potentiel qualitatif de ces raisins. Ainsi, les différents cépages sont récoltés manuellement et séparément lorsque l'optimum de maturité est atteint pour chacun. Les vinifications sont de fait réglées de façon à respecter les caractéristiques propres des cépages et les capacités des terroirs. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le moût rosé. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite débourbés plus ou moins selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et 30 jours selon le degré de clarification et la température appliquée. A mi-fermentation, une partie des moûts est entonnée en barriques de 225l où un élevage sur lies avec bâtonnages sera suivi pendant 6 mois environ.

Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu assez précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.



**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :**

Rosé tendre, pâle et brillant aux reflets bleutés évoluant avec le temps sur des nuances plus orangées.

Le nez offre d'intenses arômes de fruits rouges, de cassis et de groseille mais aussi des notes florales (violette et rose) et d'agrumes (pamplemousse). Le côté boisé de cette cuvée est délicat évoluant sur des notes de vanille et de pain d'épice. La bouche est fraîche, gourmande et onctueuse.

C'est un vin frais et aromatique à déguster à 10-12°C.

