



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CHATEAU DE VILLEMAJOU GRAND VIN AOP CORBIERES

PRESENTATION DE LA PROPRIETE :

Le Château de Villemajou Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception celui de Boutenac, des cépages originaux et le savoir faire du vigneron. Situé dans l'arrière pays des Corbières cette propriété se distingue par ses très vieilles vignes de Carignan, un cépage méditerranéen réhabilité dans l'élaboration des grands vins du Languedoc. Le sol exceptionnel permet un enracinement profond protégeant le vignoble des excès climatiques méditerranéens (stress hydrique, orages violents).

Château de Villemajou Grand Vin Blanc est issu des meilleurs vignes de la propriété.

ENCEPAGEMENT :

Grenache Gris et Blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino

VINIFICATION ET ELEVAGE :

La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après dégustation quotidienne des baies. Les raisins récoltés à la main, font l'objet d'un pressurage pneumatique avec séparation des presses dès leur arrivée au chai.

Après un léger débourage statique, le jus (100% de celui-ci) subit une fermentation alcoolique en barrique (Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes).

L'élevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe de printemps avec des bâtonnages réguliers (pendant deux mois).

Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe or, brillante, d'un jaune assez soutenue. Nez très expressif et d'une profondeur sublime, arômes d'abricot sec, d'amande grillée, parfum très floral avec aubépine et genêt.

Bouche ample et onctueuse, ronde et très veloutée et briochée. Finale tendue et d'une grande fraîcheur.

A déguster avec des Noix de Saint Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.

