



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



**CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE LA VILLA**  
**AOP Languedoc**

**PRESENTATION :**

Le domaine est situé au Nord-Ouest de Montpellier, adossé aux portes du Causse du Larzac, à une altitude comprise entre 150 et 350 mètres sur une surface de 9,6 hectares. On retrouve deux sols différents, d'une part des ruffes, sol très filtrant et riche en minéraux, et d'autre part un sol de grés et de schistes, plus approfondi, fracturé et permettant la constitution d'une réserve d'eau.

Les parcelles sont situées dans une zone climatique connaissant de grandes amplitudes thermiques. L'éloignement de la mer et la proximité du Causse apportent une certaine fraîcheur durant les nuits estivales, bénéfiques à une maturation lente et progressive des baies.

**CEPAGES :**

Grenache, Mourvèdre, Viognier, Vermentino

**VINIFICATION ET ELEVAGE :**

Les raisins sont vendangés à la main entre le lever du soleil et 10 heures le matin pour profiter de la fraîcheur des baies.

Grenache et Mourvèdre proviennent de parcelles de vieilles vignes en coteaux produisant de petites baies à faible rendement. Vermentino et Viognier sont récoltés sur les coteaux de schistes. Le Grenache est alors co-fermenté avec les cépages Vermentino et Viognier.

C'est cet assemblage unique et rarissime qui donne à ce vin toute sa singularité.

Les raisins sont pressés en grappe entière directement à réception au chais. Seul les jus de goutte et de première presse sont utilisés pour élaborer cette cuvée. Après un débouillage statique au froid, les fermentations démarrent en cuve et s'achèveront en barriques.

**NOTES DE DEGUSTATION :**

La première impression que transmet ce vin est celle très surprenante de s'apparenter à un blanc plus qu'à un rosé. Au nez des notes de fraise écrasée, d'épices douces, des notes très florales de violette et d'aubépine.

La bouche est très puissante et généreuse, le grain est velouté et d'une fraîcheur revitalisante. Le vin est bâti sur la tension et empreint d'une salinité éclatante.

Servir à 12-13°C accompagné de poissons, volailles ou fromages frais.

