

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN

AOP Languedoc

demeter

Esprit du lieu



Présentation

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



Vinification & élevage

Les différents cépages sont récoltés séparément afin d'arriver à l'optimum de maturité pour chacun. Les vinifications sont de fait réglées de façon à respecter les caractéristiques propres des cépages et les capacités des terroirs. La récolte est manuelle. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le moût. 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 plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués. A mi-fermentation, une partie des moûts est entonnée en barriques de 225L ou un élevage sur lies avec bâtonnages sera suivi durant 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.



Notes de dégustation

La robe est dotée d'une belle couleur dorée. Le nez est très complexe et extrêmement parfumé révélant des arômes d'aubépine, d'amande et des notes florales de violette et de fruits jaunes (mangue et abricot). Le côté boisé de cette cuvée est très délicat avec des notes de pain d'épices et de tabac. La bouche est riche et onctueuse avec beaucoup de gras, d'amplitude et une belle fraîcheur.

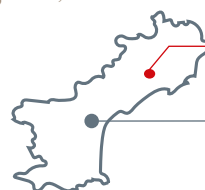
A déguster en apéritif ou avec des poissons grillés et des crustacés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-la-sauvageonne-grand-vin-blanc



Encépagement

Grenache blanc, Vermentino, Viognier, Roussanne



Château La Sauvageonne

Narbonne



GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN

AOP Terrasses du Larzac

Esprit du lieu



Présentation

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



Vinification & élevage

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 thermorégulée.

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.



Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre



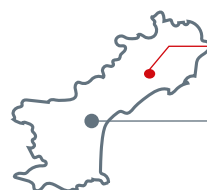
Notes de dégustation

Robe rubis aux reflets intenses et légèrement tuilée. Un nez de garrigue, confituré et épicé. Des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épices.

En bouche, le vin présente des tanins fins et élégants formant 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.

Château La Sauvageonne



Narbonne



GÉRARD BERTRAND