



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CHATEAU DES KARANTES GRAND VIN AOP LA CLAPE

PRÉSENTATION :

Le Château des Karantes est un vignoble exceptionnel situé au cœur d'une petite vallée, entourée par les falaises rocheuses du massif de la Clape, classé parc naturel. Le nom « Karantes » a été hérité du premier propriétaire, ancien évêque de Carcassonne.

Le domaine surplombe la mer Méditerranée et offre un panorama remarquable sur la côte et l'arrière-pays composé de garrigues et de forêts de pins.

Les conditions climatiques sont exceptionnelles : tant par la durée d'ensoleillement, les quantités de chaleur emmagasinées le jour par les calcaires et restituées la nuit aux raisins, que par l'effet de la mer Méditerranée qui tempère les températures estivales.

Le vignoble est cultivé en biodynamie.

CÉPAGES :

Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne, Vermentino

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Le Grand Vin est issu des meilleures parcelles de la propriété.

La date de récolte est déclenchée, cépage par cépage, lorsque les raisins sont à maturité optimale déterminée après dégustation quotidienne des baies.

La vendange est manuelle, et les baies sont pressurées dès leur arrivée au chai. Nous portons une grande attention à la délicatesse du pressurage et chaque jus de presse est dégusté avant d'être sélectionné dans la composition du Grand Vin.

Après un léger débourage statique, la fermentation alcoolique a lieu en fûts de chêne français. La maîtrise des températures permet 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).

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe or pale.

Le Château des Karantes Grand Vin Blanc est d'une grande élégance et très aromatique.

Il révèle au nez des arômes fruités ainsi que des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de noisettes grillées.

En bouche on découvre une grande finesse et une belle minéralité extraite des sols calcaires sur lesquels les vignes sont plantées.

A déguster à 11 °C.

