



# 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 :

Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

### VINIFICATION ET ELEPAGE :

Les cuvées Grands Vins sont une sélection des meilleures parcelles du vignoble.

Les vendanges sont déclenchées à la suite de contrôles de maturité réguliers, par la dégustation des baies à l'approche de la récolte. Cueillir des raisins dont les tanins sont mûrs est primordial pour atteindre un haut niveau de qualité.

La vendange est manuelle et les raisins sont triés à la vigne et à leur arrivée au chai. Chaque cépage est travaillé séparément : le Carignan et une partie des Syrah sont vinifiés en macération en grappe entière tandis que le Mourvèdre et le Grenache sont vinifiés en macération traditionnelle.

A la fin de l'hiver, les différents cépages sont assemblés et la majorité du vin est transférée en fûts de chêne français pour un élevage de 12 mois environ. L'autre partie du vin est élevée en cuve afin d'apporter de la fraîcheur lors de l'assemblage final qui a lieu juste avant la mise en bouteille.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

La robe est rubis brillante.

Le nez, intense, est dominé par des arômes nets de fruits (cerises noires et cassis), de fleurs (violette) et d'épices douces.

La bouche, ronde, révèle des tanins soyeux et fins soulignant les notes de réglisses, de pain d'épice et celles concentrées de fruits découvertes au nez. La finale, légèrement saline est caractéristique des vins de La Clape.

A consommer à 17 °C sur des viandes grillées ou des fromages affinés.

