

DOMAINE DE L'ESTAGNÈRE

IGP Cité de Carcassonne



Héritage



Présentation

Joyau du Languedoc, dans le sud de la France, la Cité de Carcassonne est classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO. Cette cité médiévale construite pendant le XIIIème siècle et à la réputation internationale, attire des millions de visiteurs chaque année. Elle est le théâtre féerique des célèbres feux d'artifice du 14 Juillet.

Le vignoble, au pied de cette forteresse médiévale, est situé entre les montagnes pyrénéennes au sud et la Montagne Noire au Nord. Il bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par l'altitude et les influences océaniques de l'Atlantique.



Vinification & élevage

L'élaboration d'un vin sans sulfites nécessite une grande technicité et une attention particulière lors des opérations de vinification. Les raisins sont récoltés avant le lever du jour, au moment où les températures sont les plus fraîches, et transportés rapidement au chai. Le pressurage se fait rapidement et seuls les jus les plus qualitatifs sont sélectionnés. Le débordage à froid permet une clarification du mout et la précipitation des composés oxydables. La fermentation alcoolique se déroule à une température régulée entre 16 et 18°C. A la fin de la fermentation, le vin est soutiré en conservant quelques lies fines qui seront la base antioxydante des vins durant leur élevage. La mise en bouteilles intervient rapidement de manière à préserver la fraîcheur aromatique.



Notes de dégustation

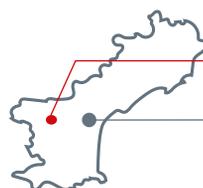
Une robe jaune aux reflets dorés. Le nez révèle une complexité aromatique mêlant des notes de pomme caramel et pâte de coing. La bouche est dotée d'un bel équilibre; on retrouve des arômes de pêche et de poires confites ainsi que des notes briochées. La bouche est élégante avec une finale toute en fraîcheur.

Servir à 10-12°C - Il accompagnera parfaitement les poissons grillés, les viandes blanches, ou pourra être savouré à l'apéritif.



Encépagement

Colombard, Chardonnay



Cité de
Carcassonne

Narbonne



GÉRARD BERTRAND

