

DOMAINE DE L'ESTAGNÈRE ROSÉ

IGP Cité de Carcassonne



PRODUIT EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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 XIII^{ème} 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 est effectué à l'abri de l'oxygène afin de préserver les arômes. Le pressurage est doux avec une sélection des jus de coule. La vinification est effectuée à 18°C pour maximiser les arômes variétaux. Une fermentation malolactique est réalisée.



Notes de dégustation

C'est un rosé de terroir avec une couleur saumonée soutenue, des arômes très fruités de fraise des bois, et légèrement de bonbon anglais.

La bouche présente une longue portée par une jolie structure.

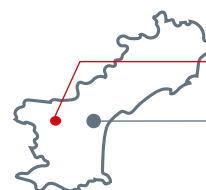
C'est un vin frais et fruité à déguster à 10 °C à l'apéritif, ou sur des crustacés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/domaine-de-lestagnere-rose-sans-sulfite



Encépagement

Merlot, Caladoc



Cité de
Carcassonne

Narbonne



GÉRARD BERTRAND