



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

DOMAINE DE L'ESTAGNERE ROSE IGP CITÉ DE CARCASSONNE

PRESENTATION

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.

CEPAGES

Cabernet Franc (60%), Caladoc (40%).

TECHNIQUES DE VINIFICATION

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 débouillage à froid permet une clarification du mout et la précipitation des composés oxydables. La fermentation alcoolique se déroule à une température régulée entre 15 et 17°C. A la fin de la fermentation, le vin est soutiré en conservant quelques lies fines qui seront la base anti-oxydante des vins durant leur élevage. La mise en bouteilles intervient rapidement de manière à préserver la fraîcheur aromatique.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rose pâle avec de légers reflets oranges.

La bouche est fraîche et pleine. Dotée d'une belle acidité elle évoluera vers les fruits rouges, de type, cassis et fraise, et des notes de confiserie.

Ce vin structuré est droit. Il prendra des notes de fruit sec et de pâtisserie après un an en bouteille.

