



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

DOMAINE DE L'ESTAGNÈRE PINOT GRIS 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

100% Pinot Gris

TECHNIQUES 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 sous protection de gaz neutre et seuls les jus les plus qualitatifs sont sélectionnés. Le débourageage à froid permet une clarification du mout. La fermentation alcoolique se déroule à une température régulée entre 16 et 18°C. Après le démarrage de la fermentation, la moitié de la cuvée est mise en fûts neufs de chêne français. A la fin de la fermentation, le vin est soutiré en conservant quelques lies fines et des batonnages réguliers permettront d'apporter de la rondeur. Avant la mise en bouteilles, les bases vinifiées en cuves et celles en fûts sont assemblées et le vin est clarifié par un léger collage.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune doré brillante et limpide. Au nez on perçoit des notes florales (fleurs blanches), épicées et délicatement toastées.

En bouche, une belle maturité et une acidité soutenue confèrent à ce vin une structure très équilibrée.

La finale, minérale et persistante, révèle le caractère océanique de ce vin.

