



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CASTELLUM IGP CITÉ DE CARCASSONNE

PRESENTATION

Castellum désigne au Moyen-Age le château central *Castrum*, village fortifié situé sur les hauteurs en Languedoc.

Le nom de cette cuvée évoque les fortifications de la Cité de Carcassonne, 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 féérique des célèbres feux d'artifice du 14 Juillet.

Castellum est une sélection des meilleures parcelles du Domaine de l'Estagnère, situé au pied de cette forteresse médiévale, entre les Pyrénées 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

Merlot, Cabernet Franc, Malbec et Marselan

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Le travail commence au vignoble par un travail minutieux afin d'obtenir un feuillage sain et bien exposé. Les raisins doivent avoir un niveau de maturité optimal. Une sélection parcellaire est effectuée et la récolte est manuelle avec un égrappage et tri des baies.

La vinification est traditionnelle. Les raisins sont égrappés puis on procède à une longue cuvaision (avec une température de 26°C dans des cuves thermorégulées) permettant de favoriser l'expression du fruit. Le pressurage intervient en prenant soin de séparer les presses, puis les vins sont soutirés dans le but d'éliminer les lies les plus grossières avant la fermentation malolactique. A la suite de cette dernière les vins sont à nouveau soutirés puis élevés en fûts de chêne Français.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rouge profond.

Le nez révèle une grande richesse et complexité aromatique avec d'intenses arômes de fruits mûrs et de violette.

Une belle rondeur et longueur en bouche qui est caractérisée par des tanins soyeux, fondus et des notes épicées.

A servir à 16°C avec un carré d'agneau, du gibier ou du fromage.

