

CHÂTEAU LAVILLE BERTROU

AOP Minervois La Livinière

Héritage



Présentation

Les parcelles du Château Laville Bertrou sont situées sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation Minervois-la-Livinière. Ce terroir hors du commun, acquis par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer des vins puissants et typés, à l'image des grands vins du Languedoc. Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride à variante hivernale tempérée, les vignes sont exposées plein sud sur les hauteurs du village de La Livinière, à environ 120 m d'altitude. Le sol est constitué d'une mosaïque de marnes décapées, associées à des grès calcaires et des calcaires compacts datant de l'Eocène (ère tertiaire). Ce type de terroir limite naturellement la production de chaque cep. L'enracinement profond des vignes leur permet de résister aux faibles précipitations et au stress hydrique. L'ensoleillement important favorise la maturation lente des raisins.



Vinification & élevage

Le vignoble fait l'objet de soins attentifs, afin d'obtenir des raisins d'une qualité irréprochable, mûrs, sains et concentrés. La densité de plantation est élevée (5000 à 6500 cep/s par ha) pour les plantations les plus récentes. Les vignes sont conduites en espaliers hauts pour garantir des surfaces foliaires élevées et les rendements sont maîtrisés (inférieurs à 45 hl/ha). Les raisins sont récoltés manuellement, à parfaite maturité, et transportés jusqu'à la cave en comportes. Les différents cépages sont vinifiés séparément, en respectant leurs caractéristiques propres. Le Carignan et la Syrah sont encuvés en grappes entières et vinifiés en macération carbonique pendant 15 jours. La fin de la fermentation alcoolique s'effectue à basse température. Le Grenache est égrappé et sa durée de macération atteint 3 semaines. Les vins sont soutirés en fin de fermentations alcoolique et malolactique, puis mis en barrique bordelaise de 225 litres, pour une durée d'élevage de 10 à 12 mois.



Notes de dégustation

La robe est d'une belle couleur grenat, intense et brillante. Du nez émerge un bouquet aromatique complexe, où la mûre, la myrtille et la cerise se mêlent à d'agréables notes de réglisse et de sous-bois. L'attaque en bouche est ample, fluide et suave. Présents, mais ronds et fondus, les tanins soutiennent de délicats arômes de petits fruits rouges et noirs. Fruitée et équilibrée, sa finale persiste en bouche sur de subtiles notes boisées.

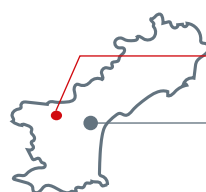
A déguster à 16°C, sur des viandes rouges grillées, du gibier ou des fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-laville-bertrou-rouge



Encépagement

Carignan, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre



Château
Laville Bertrou
Narbonne



GÉRARD BERTRAND

