

HÉRITAGE 1130 – CITÉ DE CARCASSONNE 2019

IGP Cité de Carcassonne

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. 1130 rend hommage à la première fortification de la cité de Carcassonne, joyau médiéval classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le vignoble bénéficie d'influences océaniques procurant une belle fraîcheur au vin ainsi que des influences méditerranéennes permettant d'obtenir de la maturité et de beaux arômes fruités.



Vinification & élevage

La récolte a lieu tôt le matin, lorsque la température est la plus basse, afin de préserver l'intégrité des arômes. Les raisins sont transportés rapidement à la cave et le jus est immédiatement extrait par un délicat pressurage pneumatique. Après un débourbage au froid, les fermentations démarrent et les températures sont régulées entre 14 et 17°C. Après une fermentation d'environ 15 jours, le vin est soutiré et élevé.

Un grand vin n'est rien d'autre que l'accomplissement d'un honneur dans la recherche d'absolu, de perfection, de raffinement, d'excellence au service de son terroir.

CHARDONNAY



Notes de dégustation

La robe jaune paille est brillante.

Au nez, il révèle un bouquet intense sur des notes de nectarine, d'acacia, de noix de coco et de noisettes.

La bouche, ronde et ample, offre de belles saveurs exotiques et une longue finale minérale.

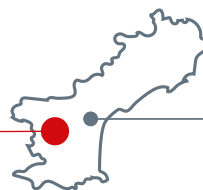
Idéal à 10-12°C en apéritif, avec des poissons grillés ou des viandes blanches.



Encépagement

Chardonnay

Cité de
Carcassonne



Narbonne

