

HÉRITAGE 1130 – CITÉ DE CARCASSONNE

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

Les vendanges ont lieu lorsque la maturité est optimale. Les raisins sont égrappés dès leur arrivée en cave puis ils sont vinifiés de façon traditionnelle. Des remontages quotidiens permettent une extraction délicate.

La cuvaison dure une vingtaine de jours avec une maîtrise précise des températures. Après le pressurage, le vin séjourne en cuve pour la fermentation malolactique avant d'être élevés en barriques.



Notes de dégustation

La robe est d'un beau rouge pourpre.

Le nez révèle un bouquet généreux et complexe sur des notes de confiture de mûre et d'épices douces mentholées.

La bouche est riche et fraîche, offrant de belles saveurs de fruits noirs, d'épices sur une finale longue.

Idéal à 18°C avec de l'agneau, du gibier ou des fromages affinés.

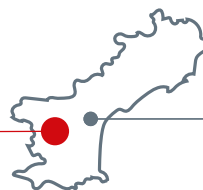
www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Merlot

Cité de Carcassonne



Narbonne



GÉRARD BERTRAND