

# HÉRITAGE 806 – CORBIÈRES 2018

AOP Corbières

Héritage



## Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. C'est en 806 que l'on trouve les premières traces du Château de Peyrepertuse, héritage des cathares qui édifièrent les citadelles du vertige, dominant toujours le vignoble. Les Corbières offrent une extraordinaire diversité géologique de schistes, de calcaire et galets roulés.



## Vinification & élevage

L'ensemble des raisins est ramassé à la main. La macération carbonique dure de 10 à 18 jours pour la Syrah et une macération traditionnelle est réalisée (avec égrappage total) pour le Grenache et le Mourvèdre.

Après fermentation malolactique, les différents cépages sont assemblés et le vin est élevé en barrique bordelaise de 225 litres pendant environ 8 mois.

Après un léger collage et la mise en bouteille, ce vin a été conservé plusieurs mois avant la commercialisation.



## Notes de dégustation

La robe est d'un rubis profond et dense.

Le nez révèle des arômes puissants de moka et de café.

La bouche, équilibrée et harmonieuse, offre une très belle rondeur à l'attaque, des arômes de fruits mûrs et de l'ampleur.

Ce vin a de la matière, du grain, une finale douce et presque interminable.

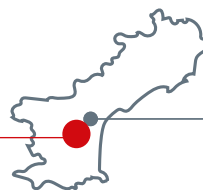
**Idéal à 18°C avec des viandes rouges grillées, tajines, plats mijotés et fromages affinés.**



## Encépagement

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Corbières



Narbonne

