

HÉRITAGE 118 – COTEAUX DE NARBONNE

IGP Coteaux de Narbonne

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France.

Narbonne, première fille de Rome, fondée en 118 av. JC, exporte dès l'Antiquité ses vins en Europe. Ce vignoble bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles et d'un terroir argilo-calcaire permettant la maturation parfaite des baies.



Vinification & élevage

Une fois récoltés, les raisins passent par une table de tri avant d'être envoyés dans le pressoir pneumatique. Après un léger débouillage, les vins fermentent en cuves thermorégulées.

Après un élevage de 6 mois sur lies fines avec un bâtonnage régulier, les meilleures cuves sont assemblées pour composer cette cuvée.



Notes de dégustation

La robe est or pâle avec des reflets verts.

Le nez révèle un bouquet intense et frais sur des notes de pamplemousse et d'ananas.

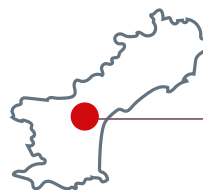
La bouche est fraîche avec de belles saveurs d'agrumes sur une finale vivifiante.

Idéal à 10-12°C avec des fruits de mer ou des salades méditerranéennes.



Encépagement

Sauvignon



Narbonne

