

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

Les raisins sont récoltés manuellement et acheminés à la cave en comporte. Un double triage manuel est réalisé avant et après égrappage.

Les raisins sont ensuite mis en cuves thermorégulées pour une durée d'environ 4 semaines. Lorsque les fermentations sont terminées, le vin est élevé en cuve pendant 8 mois.



Notes de dégustation

La robe est rouge profond.

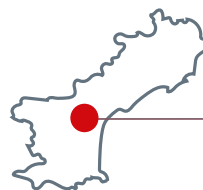
Le nez révèle un bouquet intense sur des notes de myrtille et de violette.

La bouche est ronde et gourmande avec de belles saveurs de fruits noirs frais.



Encépagement

Cabernet-Sauvignon, Syrah



Narbonne

Idéal à 18°C avec de la viande rouge, des pâtes ou du fromage affiné.

