

HÉRITAGE 1618 – PICPOUL DE PINET

AOP Picpoul de Pinet

Héritage



Présentation

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

Déjà reconnu avant le règne de Louis XIV, c'est en 1618 que le botaniste Magnol dans son livre Sylve Plantarium signale le Piquepoul parmi les cépages les plus réputés du Languedoc. Ce terroir calcaire bordant la mer Méditerranée, offre un vin blanc frais et sec.



Vinification & élevage

Afin de minimiser les risques d'oxydation, le raisin est récolté au moment de la journée où les températures sont les plus fraîches, c'est-à-dire durant la nuit et en début de matinée, avant d'être acheminé le plus rapidement possible à la cave. Les grappes sont immédiatement pressurées dans un pressoir pneumatique.

Le moût est ensuite mis en fermentation, se déroulant à basse température, entre 16 et 18°C, pour préserver au maximum les arômes. Le vin est élevé en cuves inox sur lies fines avant d'être mis en bouteille au printemps.



Notes de dégustation

La robe est jaune pâle aux reflets verts.

Le nez délivre un bouquet gourmand sur des notes d'agrumes et d'aubépine.

La bouche est fraîche et gourmande, avec de belles saveurs citronnées et une finale vivifiante.

Ce vin s'accorde à merveille avec des coquillages (mouclade charentaise, palourdes farcies) et crustacés, mais aussi avec du poisson (anguilles poêlées, rouille sétoise)...

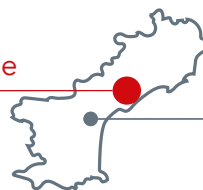
www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Piquepoul blanc

Picpoul de
Pinet



Narbonne



GÉRARD BERTRAND