

HÉRITAGE 1877 – SAINT CHINIAN

AOP Saint-Chinian

Héritage



Présentation

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

1877 rend hommage aux temps modernes, la révolution de la machine à vapeur et à la première ligne chemin de fer de Saint-Chinian qui a permis de transporter les vins de la région jusqu'aux capitales.



Vinification & élevage

Le travail commence au vignoble par une sélection des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin. Les raisins sont récoltés en grande partie manuellement. Un double système de tri est réalisé à la vigne et à la cave.

La vinification est traditionnelle et les raisins sont donc égrappés avant que commence la phase de macération qui dure entre 3 et 4 semaines. Un pressurage est effectué laissant place ensuite à la fermentation malolactique.

33% du vin est élevé 9 mois en barriques, le reste étant conservé en cuves.



Notes de dégustation

La robe est d'un rouge profond.

Le nez offre un bouquet intense, fin et complexe sur des notes de cacao, de laurier, de tapenade et de poivre noir.

La bouche est riche et suave avec des saveurs pures et complexes de fruits noirs, d'épices douces.

Une belle finale longue et veloutée.

A découvrir à 18 °C sur des viandes rouges grillées et des fromages affinés.

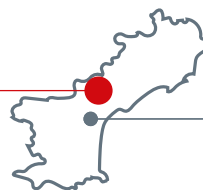
www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Syrah, Mourvèdre

Saint
Chinian



Narbonne



GÉRARD BERTRAND