

HÉRITAGE 1070 – MONTPEYROUX 2018

AOP Languedoc Montpeyroux

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. Le village médiéval de Montpeyroux s'est bâti depuis 1070 autour de son château. Situé sur la route la plus méridionale de Saint Jacques de Compostelle, il fut de tout temps un carrefour sur les voies parcourues par les pèlerins. Son terroir calcaire réputé pour ses paysages sauvages lui vaut son toponyme de Mont Pierreux.



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. Un tiers du vin est élevé 9 mois en barriques, le reste étant conservé en cuve.



Notes de dégustation

La robe est intense.

Le nez révèle un bouquet complexe d'olive noire, de grillé, de truffe et de fruits noirs sur mûris.

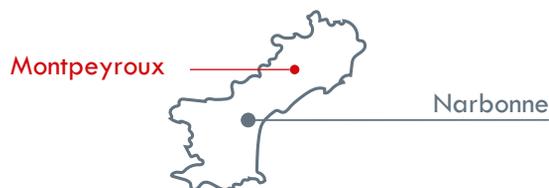
La bouche est puissante, dense, concentrée, riche et très aromatique sur la réglisse, la violette, les épices et le café torréfié; et se développe sur une longue finale veloutée.

Idéal à 18°C avec pièces de bœuf grillées, volailles rôties et fromages affinés.



Encépagement

Grenache, Syrah



GÉRARD BERTRAND