

# HÉRITAGE 1189 – PIC SAINT LOUP

AOP Pic Saint Loup

Héritage



## Présentation

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

Au retour de conquêtes en 1189, trois chevaliers Guiral, Alban et Loup, amoureux de la princesse Bertrade, apprenant la disparation de cette dernière, décident de se faire ermites, chacun sur une montagne et d'allumer un feu chaque année pour célébrer la belle. Le pic fut ainsi nommé Saint Loup.



## 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 égrappés avant que ne 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 d'un rouge profond.

Le nez révèle un bouquet intense de notes de fruits rouges et d'épices douces.

La bouche exprime des arômes complexes marqués par la garrigue et des fruits mûrs se développant sur des notes grillées.

**Idéal à 18°C avec des poivrons grillés, des viandes rouges, du gibier ou des fromages affinés.**

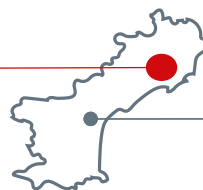
[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)



## Encépagement

Syrah, Mourvèdre, Grenache

Pic Saint  
Loup



Narbonne



GÉRARD BERTRAND