

NARBO MARTIUS RÉSERVE

IGP Côteaux de Narbonne

Héritage



Présentation

Narbo Martius est une gamme de vins IGP Côteaux de Narbonne qui rend hommage à cette ville riche de patrimoine. Sa localisation stratégique entre l'Espagne et l'Italie a fait de « Narbo Martius » la plus ancienne colonie romaine en Gaule et vaut à Narbonne encore aujourd'hui le surnom de « fille aînée de Rome hors d'Italie ». Sa position entre terre et mer en fait un terroir privilégié pour la culture de la vigne depuis plus de 2 millénaires. Le vignoble est exposé à un climat typiquement méditerranéen, avec des étés chauds et secs et des hivers plutôt doux. C'est un terroir entouré de massifs, de pinèdes, de garrigues et de vignes sur lequel souffle fréquemment la Tramontane.



Vinification & élevage

Dès leur plantation, les parcelles sélectionnées pour élaborer cette cuvée ont été conçues pour produire des vins à potentiel qualitatif : choix des plants, orientation, mode de conduite... Les rendements sont limités et ainsi les raisins obtenus sont sains et concentrés. Chaque cépage est récolté séparément après détermination du moment optimal par dégustation et analyses physico-chimiques. Les raisins sont éraflés et mis en cuves inox thermorégulées ou la macération durera entre 20 et 25 jours. Les températures sont maintenues entre 24 et 28°C et l'extraction se fait par des remontages pilotés en fonction de la dégustation quotidienne. Après le pressurage, les vins passeront l'hiver en cuve et seront assemblés après la fermentation malolactique.



Notes de dégustation

Robe profonde de couleur rubis aux reflets violets.

Nez puissant révélant des arômes de fruits noirs et rouges, de confiture, de réglisse et d'épices.

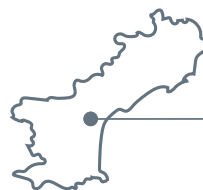
Bouche élégante et soyeuse, les tanins sont fondus et la finale persistante.

À déguster sur l'ensemble d'un repas avec des viandes grillées ou en sauce, de la volaille ou des fromages.



Encépagement

Syrah, Grenache, Marselan



Narbonne

