



# GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## NARBO MARTIUS GRENACHE ROSE IGP Coteaux de Narbonne

### NOTES DU VIGNERON

Narbo Martius est une gamme de vins IGP Coteaux de Narbonne qui rend hommage à cette ville riche de patrimoine.

Sa localisation stratégique entre l'Espagne et l'Italie a fait de «NarboMartius» 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.

### CEPAGES

100% Grenache Rosé

### METHODE CULTURALE ET VINIFICATION

Les raisins qui ont servi à l'élaboration de cette cuvée sont issus de parcelles attentivement sélectionnées. La maturité est suivie par des dégustations de baies et des analyses régulières ce qui permet de déterminer la date optimale de récolte. Les vendanges ont lieu très tôt le matin, au moment où les températures sont les plus fraîches afin de préserver la fraîcheur des arômes. Les raisins sont transportés rapidement à la cave pour éviter les phénomènes d'oxydation. Un pressurage pneumatique délicat permet d'extraire les jus et de ne conserver que les plus qualitatifs. Le moût est débourbé à froid avant la fermentation qui dure environ 20 jours aux alentours de 15°C. Les vins sont ensuite soutirés et la mise en bouteilles a lieu assez rapidement de façon à préserver la fraîcheur des arômes.

### NOTES DE DEGUSTATION

Ce rosé présente une couleur rose pâle et très brillante.

Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges.

La bouche, ronde et généreuse, se développe autour d'arômes de groseille, framboise et aubépine.

À déguster à 10-12°C, en apéritif, avec des viandes grillées ou des salades de fruits.

