



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

NARBO MARTIUS MERLOT 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% Merlot

METHODE CULTURALE ET VINIFICATION

Les parcelles sélectionnées pour élaborer cette cuvée ont un haut potentiel qualitatif : choix des plants, orientation, mode de conduite. Les raisins sont sains et concentrés. La maturité est suivie par des dégustations de baies et des analyses régulières ce qui permet de déterminer la date optimale de récolte. Les raisins sont éraflés et foulés avant d'être mis en cuve thermo-régulées. Les températures sont maintenues entre 24 et 28°C, l'extraction se fait par des remontages pilotés en fonction de la dégustation quotidienne. Le pressurage intervient à l'issue des 20 ou 25 jours de macération et les vins seront mis en cuve le temps de la fermentation malo-lactique. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis sombre et profonde.

Le nez est élégant et développe des arômes de fruits noirs & rouges et de poivre.

La bouche est souple et aromatique, les tanins sont soyeux et la finale persistante.

À déguster à 16°C avec des viandes grillées ou des fromages.

