

NARBO MARTIUS

IGP Coteaux de Narbonne

Héritage



Présentation

Narbo Martius est une gamme 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

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 thermorégulées. 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 malolactique. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

La robe est d'un rubis sombre et est profonde.

Au nez, on retrouve des arômes de fruits noirs, fruits rouges et de poivre.

La bouche est souple et aromatique.



Encépagement

Merlot



Narbonne

Idéal à 18°C avec de l'agneau, du gibier ou des fromages affinés

