

HÉRITAGE 1886 – LES ASPRES

AOP Côtes du Roussillon Les Aspres

Héritage



Présentation

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

En 1886, alors même que l'architecture du Baron Haussmann embellit les villes, une légende renaît, celle de Mirmanda, la cité celte peuplée de fées enchantresses dans un poème nommé 'Canigou' évoquant le mont dominant le vignoble.



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 donc 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. Les deux tiers des vins sont élevés 9 mois en barriques, le reste étant conservé en cuve pour être assemblé au printemps. Après un léger collage, les vins sont mis en bouteille et conservés plusieurs mois avant leur commercialisation.



Notes de dégustation

La robe est grenat intense aux reflets violines.

Ce vin s'ouvre sur un beau fruité de cerise avec des notes de réglisse et de boisé fin.

En bouche, le poivre gris et la noix de muscade accompagnent une trame tannique ferme mais sans dureté qui apporte beaucoup d'ampleur. Un palais généreux et ample à la finale persistante.

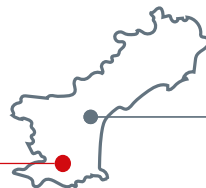
A carafier une heure et servir à 15°C avec un carré d'agneau ou du gibier

www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Grenache, Mourvèdre, Syrah



Les Aspres

Narbonne



GÉRARD BERTRAND