

HÉRITAGE 1130 – CITÉ DE CARCASSONNE 2018

IGP Cité de Carcassonne

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. 1130 rend hommage à la première fortification de la cité de Carcassonne, joyau médiéval classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le vignoble bénéficie d'influences océaniques procurant une belle fraîcheur au vin ainsi que des influences méditerranéennes permettant d'obtenir de la maturité et de beaux arômes fruités.



Vinification & élevage

Les vendanges ont lieu lorsque la maturité est optimale. Les raisins sont égrappés dès leur arrivée en cave puis ils sont vinifiés de façon traditionnelle. Des remontages quotidiens permettent une extraction délicate. La cuvaison dure une vingtaine de jours avec une maîtrise précise des températures. Après le pressurage, le vin séjourne en cuve pour la fermentation malolactique avant d'être élevés en barriques.



Notes de dégustation

La robe est d'un beau rouge pourpre.

Le nez révèle un bouquet généreux et complexe sur des notes de confiture de mûre et d'épices douces mentholées.

La bouche est riche et fraîche, offrant de belles saveurs de fruits noirs, d'épices sur une finale longue.

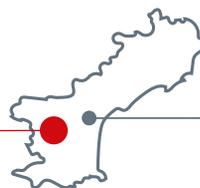
Idéal à 18°C avec de l'agneau, du gibier ou des fromages affinés



Encépagement

Merlot

Cité de
Carcassonne



Narbonne



HÉRITAGE 560 – TAUTAVEL 2018

AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. A l'origine des temps, il y a 560 000 ans, nos ancêtres vivaient déjà sur les terres de Tautavel. Les paysages magnifiques et séculaires abritent un vignoble dans un amphithéâtre argilo-calcaire et schisteux.



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 commence la phase de macération qui dure entre 3 et 4 semaines. Un pressurage est effectué laissant place ensuite à la fermentation malolactique. Un tiers du vin est élevé 9 mois en barriques, le reste étant conservé en cuve.



Notes de dégustation

La robe est profonde et brillante.

Le nez révèle une riche palette de fruits noirs, de réglisse, de truffe et d'olive noire.

La bouche offre puissance, volume, densité et une solide structure, avec beaucoup de fraîcheur, d'élégance et des tanins déjà soyeux. Un vin charnu et racé.

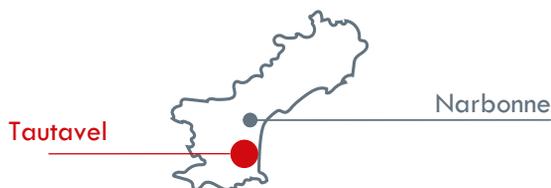
Idéal à 18°C avec poivrons grillés, porc au caramel ou lapin au pruneau et fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Grenache, Carignan, Syrah



GÉRARD BERTRAND

HÉRITAGE 462 – LANGUEDOC 2017

AOP Languedoc

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. L'an 462 évoque le début du règne prospère du peuple Wisigoths en Languedoc. Des vestiges de leur palais, nous avons hérité notre emblème, la croix aux colombes, symbole de partage et de fraternité.



Vinification & élevage

Les différents cépages sont récoltés manuellement et séparément, afin d'obtenir une maturité optimale pour chacun, la Syrah étant généralement la plus précoce. Les vinifications sont également adaptées à chaque cépage, de manière à respecter leurs caractéristiques propres et les capacités des terroirs. Une partie des Syrah est vinifiée en grappe entière, avec une cuvaison d'environ 15 jours. Le Grenache est pour sa part égrappé à 100% et les durées de macération atteignent environ 3 semaines. Le travail d'extraction est soigneusement adapté à chaque cuve, afin de privilégier une bonne extraction des arômes variétaux, ainsi qu'une structure soyeuse et dense. Une partie du vin est élevée en barrique bordelaise de 225 litres pendant environ 10 mois avec un entonnage dès le pressurage.



Un grand vin n'est rien d'autre que l'accomplissement d'un honneur. Aussi sa recherche, l'habileté, la perfection, le raffinement, l'excellence au service de son terroir.

SYRAH | GRENACHE



Notes de dégustation

La robe est d'un beau rouge pourpre.

Le nez, épicé, rappelle l'essence de cèdre.

La bouche est ronde et voluptueuse, les tanins sont frais et bien définis.



Encépagement

Syrah, Grenache

Languedoc



Narbonne

A déguster à 18°C avec grillades, viandes et volailles rôties ou fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com



GÉRARD BERTRAND