

GRAND TERROIR TAUTAVEL

AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Héritage



Présentation

Animé par la passion de l'art de vivre méditerranéen et propriétaire de domaines de référence dans le Sud de la France, Gérard Bertrand révèle l'expression unique des « Grands Terroirs » de cette région.

Le village de Tautavel est idéalement situé en Roussillon, entre Pyrénées et Méditerranée. La région de Tautavel est riche en histoire, elle est un des berceaux de l'Humanité.



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 égrappés avant 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 avec de légers reflets bruns.

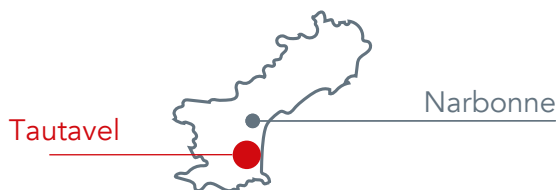
Nez intensément fruité avec des arômes de fruits rouges et de framboise se prolongeant sur des notes complexes et épicées.

Une belle attaque en bouche avec des tanins souples et des notes de garrigue et d'épices.



Encépagement

Grenache, Syrah, Carignan



Idéal à 18°C avec poivrons grillés, du porc au caramel, un lapin aux pruneaux et des fromages affinés.

