

# TERROIR LANGUEDOC

## AOP Languedoc

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 « Terroirs » de cette région. Le climat semi-aride Méditerranéen, chaud et venté à variante hivernale douce, favorise la maturation des raisins et leur bon état, tout en conservant de la fraîcheur grâce à l'altitude et à l'effet de la mer, qui atténue les températures élevées estivales.



### 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 de la Syrah est vinifiée en grappe entière, avec une cuvaison d'environ 15 jours. Le Grenache est égrappé 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.



### Notes de dégustation

La robe est sombre avec des nuances de violet.

Ce vin développe des arômes de fruits mûrs, de prune, de kirsch, de myrtille et d'épices.

La finale, longue, révèle des notes fumées et de chocolat.

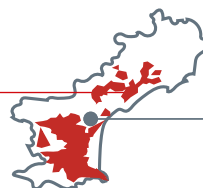
À déguster à 18°C avec grillades, viandes et volailles rôties ou fromages affinés.



### Encépagement

Syrah, Grenache

Languedoc



Narbonne

