

LA FORGE

AOP Corbières Boutenac

Expérience ultime



Présentation

Les parcelles destinées à cette cuvée d'exception proviennent d'une croupe du Miocène, situées sur le lieu-dit unique et restreint, nommé "La Forge" par le cadastre. L'assemblage des deux cépages confère à cette cuvée : une belle expression aromatique par la Syrah et révèle la noblesse du vin à travers le Carignan. La propriété de Villemajou est le berceau historique de la famille de Gérard Bertrand, et a été le fer de lance de l'appellation Boutenac, premier cru hiérarchisé des Corbières reconnu par l'INAO, l'Institut National des Appellations d'Origine.



Vinification & élevage

La qualité remarquable de cette cuvée réside dans la qualité exceptionnelle des raisins. Ce sont des vieilles vignes de 80 ans en Carignan et de 20 ans en Syrah. La maîtrise des rendements (25hl/ha) en ayant recours aux vendanges en vert pour homogénéiser la charge de chaque cep, permet ainsi d'obtenir une maturation « groupée » des grappes. Les vendanges sont manuelles selon la tradition.

Les vins sont ensuite mis en barriques bordelaises de 225 litres dans notre chai pour une durée d'environ 10 à 12 mois. Nous sélectionnons les meilleurs tonneliers, afin d'adapter le choix des origines de bois et de type de chauffe, aux potentialités de chaque millésime. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés avant la mise en bouteille ; les flacons sont ensuite conservés 12 mois avant d'être commercialisés.



Notes de dégustation

Ce vin est doté d'une robe sombre, couleur cerise mûre. Le nez explosif s'ouvre sur des notes de toast grillé, d'épices et de girofle.

Avec une grande sucrosité, le palais très ample, révèle des arômes puissants et élégants, qui évoquent les fruits rouges confiturés.

C'est un très grand vin aux tannins doux, avec une longueur épiciée.

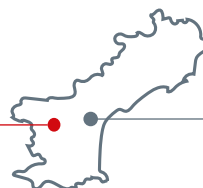
À carafier et à servir à 18 °C avec un carré d'agneau, une viande grillée ou des plats méditerranéens.



Encépagement

Carignan, Syrah

Domaine de Villemajou



Narbonne



GÉRARD BERTRAND