

# PLANTABELLE

## AOP Languedoc Cabrières

Esprit du lieu



### Présentation

Située en amont du vallon des Pitrous, au pied des fameuses écaïlles de Cabrières, la parcelle baptisée Plantabelle, jouit d'une situation pédo-climatique exceptionnelle. Située sur les hauteurs du village à 150 m d'altitude, cette parcelle bénéficie d'un ensoleillement optimal, et d'une ventilation naturelle constante. Insérée dans un environnement forestier où le chêne vert côtoie le chêne pubescent, signe d'un climat méditerranéen tempéré, cette parcelle est plantée de vieilles vignes de Grenache noir(70%) et Syrah(30%).

Les sols constitués de schistes colluvionnés, drainant, permettent un enracinement profond, tout en modérant la vigueur des ceps.

Veilles vignes, cépages adaptés au terroir, sols régulant les écarts pluviométriques, petits rendements, viticulture biodynamique, état sanitaire parfait et maturité des polyphénols en guise de déclencheur de vendanges manuelles sont les éléments essentiels, qui contribuent à la typicité de cette cuvée.



### Vinification & élevage

Vendangés manuellement, transférés au chai en caissette de faible contenance, les raisins sont encuvés après éraflage. Les raisins de belle maturité livrent leur potentiel en couleur, composants aromatiques et phénoliques, au travers de macération de durée variable selon les millésimes( 7 à 10 jours).A la fin de l'Hiver les vins sont élevés en futs pendant 12 mois. La commercialisation intervient après un an de mise en bouteille



### Notes de dégustation

Robe sombre et violacée dans sa jeunesse, s'éclaircit et se tuile en avançant dans l'âge.

Une expression olfactive dominée par les fruits murs, les notes de garrigues et le menthol.

En bouche, densité et élégance caractérisent cette cuvée.

Finale sur des tanins soyeux et une belle persistance et complexité aromatique, où se mêlent des notes de fruits noirs, réglisse et torrification..



### Encépagement

Grenache noir, Syrah.



Ce vin s'accordera avec une terrine de sanglier, un pigeonneau farci, un lièvre à la Royale ou un Brie truffé.

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)



GÉRARD BERTRAND