

# LYS DE CASTELLUM

## IGP Cité de Carcassonne



### Héritage



#### Présentation

Lys de Castellum symbolise la royauté au Moyen-Age, et évoque la majestuosité de la Cité de Carcassonne classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO qui rayonne sur les hauteurs de la Vallée entre la montagne noire et les Pyrénées. Les vignes de cette cuvée sont cultivées en Agriculture Biologique, une culture respectueuse de son environnement qui révèle des vins intensément fruités.



#### Vinification & élevage

Le travail commence au vignoble par un travail minutieux afin d'obtenir un feuillage sain, frais et dense. Les raisins doivent avoir un niveau de maturité optimal. Une sélection parcellaire est effectuée et la récolte est manuelle avec un égrappage et tri des baies. La vinification est traditionnelle. Les raisins sont égrappés puis une longue cuvaison est entamée, avec une température de 26°C dans des cuves thermorégulées, permettant de favoriser l'expression du fruit. Le pressurage intervient en prenant soin de séparer les presses, puis les vins sont soutirés dans le but d'éliminer les lies les plus grossières avant la fermentation malolactique. A la suite de cette dernière les vins sont à nouveau soutirés puis élevés en fûts de chêne Français pendant 12 mois.



#### Notes de dégustation

La robe est intense d'un rouge rubis soutenu. Le nez offre une belle intensité aromatique sur les notes de fruits rouges, fraise, framboise accompagnées de notes épicées. L'attaque en bouche, souple et aromatique par l'expression de tannins soyeux et enrobant.

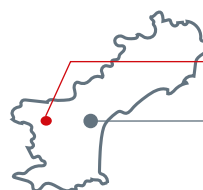
**A déguster à 16°C pour accompagner une viande rouge grillée, fromage crémeux.**

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



#### Encépagement

**Merlot**



IGP Cité de Carcassonne

Narbonne



GÉRARD BERTRAND