

CASTELLUM SAUVIGNON BLANC

IGP Cité de Carcassonne



Esprit du lieu



Présentation

Castellum désigne au Moyen-Age le château central Castrum, village fortifié situé sur les hauteurs en Languedoc. Le nom de cette cuvée évoque les fortifications de la Cité de Carcassonne, classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO. Cette cité médiévale construite pendant le XIIIème siècle et à la réputation internationale, attire des millions de visiteurs chaque année. Castellum est une sélection des meilleures parcelles du Domaine de l'Estagnère, situé au pied de cette forteresse médiévale, entre les Pyrénées au sud et la Montagne Noire au Nord. Il bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par l'altitude et les influences océaniques de l'Atlantique.



Vinification & élevage

Le travail commence au vignoble par une grande minutie afin d'obtenir un feuillage sain et bien exposé. Les raisins doivent avoir un niveau de maturité optimal. Une sélection parcellaire est effectuée sur les plateaux argilo-calcaires du Domaine de l'Estagnère. La récolte est manuelle avec un égrappage et un tri des baies lors des vendanges en deux temps fin août et début septembre pour exprimer le caractère typique du Sauvignon Blanc. La vendange se déroule tôt le matin afin de garantir la fraîcheur du fruit avec un pressurage doux pour préserver le côté aromatique du cépage. La fermentation est initiée en cuve, puis une partie des jus sera élevée en cuve (1/3) et l'autre partie (2/3) terminera sa fermentation en barriques. L'élevage en fût de chêne dure entre 6 à 8 mois avant mise en bouteille.



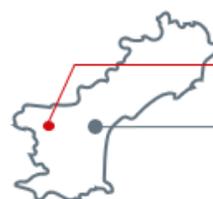
Note de dégustation

La robe est brillante aux reflets verts. Le nez est franc et révèle une grande richesse et complexité aromatique avec d'intenses arômes de buis, bourgeon de cassis, fleurs blanches ainsi que des notes minérales et de fruits exotiques. Un très bel équilibre marqué par la rondeur et longueur en bouche, typique des plus grands Sauvignon.



Encépagement

Sauvignon Blanc



Domaine de
l'Estagnère

Narbonne

À servir à 11°C avec des poissons cuisinés et viandes blanches. Un beau potentiel de garde entre 5 à 10 ans.

www.gerard-bertrand.com



GÉRARD BERTRAND