

HÉRITAGE 940 – MERLOT

IGP Pays d'Oc



Héritage



PRÉSENTATION

Les premières traces de la langue d'oc remontent aux alentours de l'an 940 dans des textes littéraires comme le poème de «La passion de Clermont».

Elle devient par la suite une langue Occitane, de culture Européenne véhiculée par le mouvement des Troubadours au Moyen-Age.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement, éraflés et encuvés dans des cuves inox. La fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures pour extraire un maximum de fruit des pellicules. Une macération traditionnelle est conduite de 10 à 15 jours avec une température contrôlée pour préserver tous les arômes. La fréquence des remontages est ajustée pour permettre l'extraction des polyphénols et des arômes fruités. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé en cuve pendant quelques mois avant d'être mis en bouteille.



NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge profond avec de légers reflets violets. Au nez, les notes fruitées de cassis et de fraises des bois s'allient avec gamme aromatique complexe de champignon, sous-bois et épices douces. L'attaque en bouche est souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Rond en bouche, sa structure lisse et élégante, avec des tanins présents mais bien enrobés, signe une vinification parfaitement maîtrisée, et se termine par une finale chocolatée très gourmande.

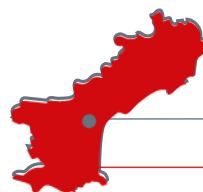
À découvrir à 16°C avec des viandes grillées ou fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com



ENCÉPAGEMENT

Merlot



Narbonne

Pays d'Oc



GÉRARD BERTRAND