

HÉRITAGE 1687 – LANGUEDOC CABRIÈRES

AOP Languedoc-Cabrières

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. En 1687, le prieur de la paroisse de Fulcrand Cabanon s'est déplacé à Versailles afin de révéler le secret de son vin vermeil au Roi Soleil qui l'appréciait beaucoup. C'est ainsi que le vin de Cabrières a connu une consécration glorieuse, célébré par le poète de la cour monarque Saint-Amant : « Baille moy donc de ce vin vermeil... Bref, c'est mon feu, mon sang, mon soleil ... ».



Vinification & élevage

La vendange est effectuée à la main, les baies sont égrappées et légèrement foulées avant d'être mises en cuve pour une fermentation entre 24 et 28°C.

La vinification est traditionnelle avec une macération de 10 à 30 jours. Chaque cépage est vinifié séparément. Des remontages délicats sont réalisés afin d'extraire les arômes, la couleur et les tanins.

L'assemblage se fait après la fermentation malolactique juste avant la mise en barrique pour 12 mois d'élevage.



Notes de dégustation

La robe est d'une couleur sombre, cerise noire. Le nez dévoile d'intenses arômes de fruits rouges et noirs avec des notes de épices. L'attaque est ample avec des tanins enrobés. La finale est fruitée avec des notes de torréfaction.

Servir à 18°C avec de l'agneau, du bœuf et fromages affinés.



Encépagement

Syrah, Grenache

Languedoc
Cabrières



Narbonne

