

HÉRITAGE 940 – PINOT NOIR

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

Une "vendange en vert" est effectuée en Juin, permettant de diminuer le rendement des parcelles et donc d'augmenter la qualité des raisins. Les grappes sont récoltées fin septembre à maturité parfaite. Les baies sont séparées des rafles par égrappage avant d'être mises en cuves pour une macération de 10 à 15 jours. Les pigeages et l'élevage permettent d'extraire le meilleur des pellicules avant le pressurage. L'élevage se fait partiellement en barriques de 225 litres avant la mise en bouteille.



NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, des arômes de cerise mûre dominant, agrémentés de délicates notes de framboise sauvage et d'épices.

En bouche, la maturité des cerises se révèle pleinement, accompagnée d'une subtile touche grillée qui apporte une profondeur bienvenue.

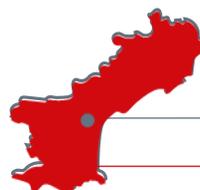
Sa texture soyeuse et sa finale persistante en font un Pinot tout en finesse, parfaitement équilibré entre fruité et torréfaction.

À déguster à 16° C avec de l'agneau grillé, un tajine de poulet ou des fromages affinés.



ENCÉPAGEMENT

Pinot noir



Narbonne

Pays d'Oc



GÉRARD BERTRAND