

HÉRITAGE 940 – CHARDONNAY

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 pendant la nuit afin de préserver la fraîcheur du fruit. Dès leur arrivée au chai, les baies sont délicatement pressurées dans un pressoir pneumatique. Après un débourbage statique à froid, la fermentation alcoolique débute en cuve inox à basse température. Une partie du moût est mise en barriques pour terminer la fermentation. La fermentation malolactique n'est pas effectuée pour préserver la vivacité du vin. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est dorée. Ce vin offre des arômes de vanille, de beurre frais et de pain grillé séduisent le nez.

En bouche, une texture veloutée enveloppe le palais, révélant des notes de pêche juteuse, d'amande grillée et de crème brûlée.

La finale persistante, soutenue par une subtile acidité, confère une élégance inégalée à ce Chardonnay, en faisant un choix parfait pour les amateurs de vins riches et équilibrés.

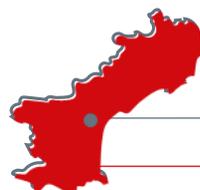
A déguster à 11°C avec des noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce, de la volaille ou un risotto.

www.gerard-bertrand.com



ENCÉPAGEMENT

Chardonnay



Narbonne

Pays d'Oc



GÉRARD BERTRAND