



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**LA FORGE  
AOP CORBIÈRES BOUTENAC**

## NOTES DU VIGNERON

Cépages : Carignan (50%) et Syrah (50%).

Les parcelles destinées à cette cuvée d'exception proviennent d'une croupe du Miocène, situées sur le lieu-dit unique et restreint, nommé "La Forge" par le cadastre.

L'assemblage des deux cépages confère à cette cuvée : une belle expression aromatique (Syrah) et révèle la noblesse du vin (Carignan).

La propriété de Villemajou est le berceau historique de la famille de Gérard Bertrand, et a été le fer de lance de l'appellation Boutenac, premier cru hiérarchisé des Corbières reconnu par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

## METHODE CULTURALE & VINIFICATION

La qualité remarquable de cette cuvée réside dans la qualité exceptionnelle des raisins.

Vieilles vignes : Carignan 80 ans et Syrah 20 ans

Maîtrise des rendements (25hl/ha) en ayant recours aux vendanges en vert pour homogénéiser la charge de chaque cep, et ainsi obtenir une maturation « groupée » des grappes.

Vendanges manuelles selon la tradition

Les vins sont ensuite mis en barriques bordelaises de 225 litres dans notre chai pour une durée d'environ 10 à 12 mois.

Nous sélectionnons les meilleurs tonneliers, afin d'adapter le choix des origines de bois et de type de chauffe, aux potentialités de chaque millésime.

Les vins ne sont ni collés, ni filtrés avant la mise en bouteille ; les flacons sont ensuite conservés 12 mois avant d'être commercialisés.

## NOTES DE DEGUSTATION

Doté d'une robe sombre, couleur cerise mûre, le nez explosif s'ouvre sur des notes de toast grillé, de zan et de girofle.

Avec une grande sucrosité et très ample, le palais révèle des arômes puissants et élégants, qui évoquent les fruits rouges confiturés.

C'est un très grand vin aux tannins doux, avec une longueur épicée.

