

HÉRITAGE 1070 – MONTPEYROUX

AOP Languedoc Montpeyroux

Héritage



Van de wijnmaker

Het middeleeuwse dorp Montpeyroux ontwikkelde zich rond het kasteel vanaf 1070. Dankzij de ligging op het meest zuidelijke deel van de route naar Santiago de Compostela, was het historisch gezien een kruispunt op de routes van pelgrims. Het kalkstenen terroir van het gebied, bekend om zijn ruige landschappen, gaf het de naam Mont Pierreux (“steenachtige berg”).



Van de wijnboer

Het werk begint in de wijngaard met een selectie van de meest geschikte percelen om de wijn te produceren.

De druiven worden grotendeels met de hand geoogst. Een dubbel sorteersysteem wordt uitgevoerd in de wijngaard en in de kelder.

De vinificatie is traditioneel en de druiven worden daarom ontsteeld voor de maceratiefase die tussen de 3 en 4 weken duurt. De druiven worden vervolgens geperst en er vindt een malolactische vergisting plaats. Een derde van de wijn wordt 9 maanden gerijpt in barriques, de rest wordt in vaten bewaard.



Proefnotitie

De wijn heeft een diepe kleur.

Een complexe neus van zwarte olijven, geroosterd, truffel en overrijp zwart fruit.

Krachtig, compact, geconcentreerd en zeer aromatisch in de mond met tonen van zoethout, violet, kruiden en gebrande koffie, die zich ontwikkelen tot een aanhoudende fluweelzachte afdronk.

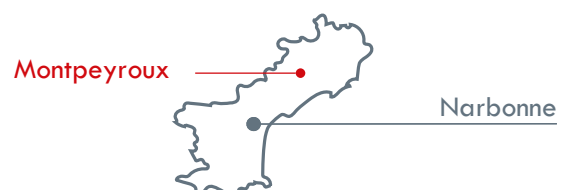
Ideaal op 18 °C bij gegrild rundvlees, geroosterd gevogelte of belegen kazen.

www.gerard-bertrand.com



Druivenrassen

Grenache, Syrah



GÉRARD BERTRAND