

HÉRITAGE 1189 – PIC SAINT LOUP 2018

AOP Languedoc Pic Saint Loup

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. Au retour de conquêtes en 1189, trois chevaliers Guiral, Alban et Loup, amoureux de la princesse Bertrade, apprenant la disparation de cette dernière, décide de se faire ermite, chacun sur une montagne et d'allumer un feu chaque année pour célébrer la belle. Le pic fut ainsi nommé Saint Loup.



Vinification & élevage

Le travail commence au vignoble par une sélection des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin.

Les raisins sont récoltés en grande partie manuellement. Un double système de tri est réalisé à la vigne et à la cave.

La vinification est traditionnelle et les raisins sont donc égrappés avant que commence la phase de macération qui dure entre 3 et 4 semaines. Un pressurage est effectué laissant place ensuite à la fermentation malolactique. Un tiers du vin est élevé 9 mois en barriques, le reste étant conservé en cuve.



Notes de dégustation

La robe est d'un rouge profond.

Le nez révèle un bouquet intense sur des notes de fruits rouges et d'épices douces.

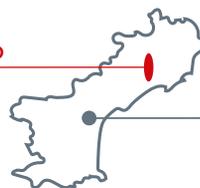
La bouche exprime des arômes complexes marqués par la garrigue et des fruits mûrs se développant sur des notes grillées



Encépagement

Syrah, Mourvèdre, Grenache

Pic Saint Loup



Narbonne

Idéal à 18°C avec poivrons grillés, viandes rouges, gibiers et fromages affinés.

