

# HÉRITAGE 1189 – PIC SAINT LOUP

AOP Languedoc Pic Saint Loup

Héritage



## Van de wijnmaker

Terugkerend van de kruistochten in 1189, hoorden drie ridders genaamd Guiral, Alban en Loup over de dood van prinses Bertrade (op wie ze allemaal verliefd waren). Ze besloten om kluzenaar te worden, elk op hun eigen berg, waar ze elk jaar een vlam zouden aansteken, om hun verloren liefde te vieren. Een van deze toppen werd dan ook Saint Loup genoemd. Deze mix van syrah, mourvèdre en grenache op een kalksteen terroir is prachtig geconcentreerd.



## 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 dieprode kleur.

In de neus onthult zich het intense aroma van rood fruit en zachte kruiden.

In de mond biedt de wijn complexe tonen gekenmerkt door garrigue en rijp fruit, die zich ontwikkelen tot geroosterde accenten.

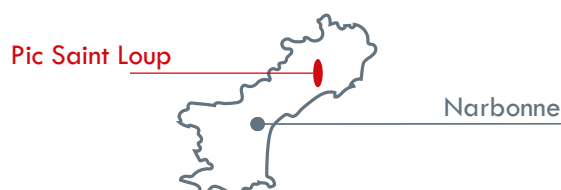
Ideaal op 18 ° C bij gegrilde paprika, rood vlees, wild of gerijpte kazen.

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)



## Druivenrassen

Syrah, Mourvèdre, Grenache



GÉRARD BERTRAND