

HÉRITAGE 1650 – LA CLAPE

AOP La Clape

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. L'an 1650 marque l'apogée du commerce maritime du vin initié par les Grecs qui dès l'Antiquité firent du port de Narbonne, protégé par l'île du massif de la Clape, un haut lieu de la culture de la vigne.



Vinification & élevage

Une maturation lente et des vendanges tardives sont les secrets pour obtenir des raisins mûrs, sains et concentrés. Cela favorise également l'extraction de la couleur et des arômes en phase de fermentation et de macération.

Les raisins sont récoltés manuellement et acheminés à la cave en comporte. Les raisins sont éraflés, puis mis en cuve inox pour des macérations. Les vins sont ensuite soutirés 20 à 25 jours.



Notes de dégustation

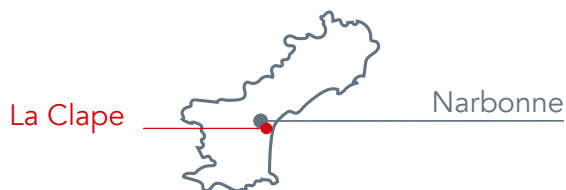
La proximité de la mer offre à ce vin une belle fraîcheur aromatique. La robe est de couleur or avec des reflets brillants. Au nez, le vin révèle des arômes floraux et de fruits mûrs tels l'abricot et la pêche blanche. Élégante et équilibrée, cette cuvée se caractérise par une belle minéralité ainsi qu'une acidité agréable et rafraichissante.

A déguster à 11°C avec des Noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.



Encépagement

Grenache Blanc, Bourboulenc
Macabeu



GÉRARD BERTRAND