

HÉRITAGE 940 – SAUVIGNON BLANC

IGP Pays d'Oc



Héritage



PRÉSENTATION

Les premières traces de la langue d'oc remontent aux alentours de l'an 940 dans des textes littéraires comme le poème de «La passion de Clermont».

Elle devient par la suite une langue Occitane, de culture Européenne véhiculée par le mouvement des Troubadours au Moyen-Age.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le Sauvignon est un cépage très précoce qui exige une date de récolte précise, déterminée par les dégustations de baies avant les vendanges, pour obtenir toute l'intensité typique du cépage. Les raisins sont vendangés pendant la nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. À leur arrivée au chai, les baies sont pressurées délicatement. Une partie du vin est vinifiée puis élevée en barriques bordelaises de 225 litres pendant environ 4 mois, tandis que le reste est vinifié en cuve inox thermorégulée à basse température afin de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.



NOTES DE DÉGUSTATION

À l'œil, sa teinte jaune pâle évoque la fraîcheur. Au nez des effluves d'ananas, de citron vert et une touche de pamplemousse.

En bouche, la combinaison de fruits tropicaux juteux et de notes d'agrumes est équilibrée par une texture grasse et ronde, offrant une sensation en bouche pleine et satisfaisante. La finale persistante laisse une empreinte d'élégance et de fraîcheur.

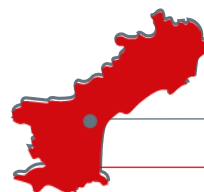
À déguster à 12°C en apéritif, avec des crustacés, des poissons grillés ou du chèvre frais.

www.gerard-bertrand.com



ENCÉPAGEMENT

Sauvignon blanc



Narbonne

Pays
d'Oc



GÉRARD BERTRAND