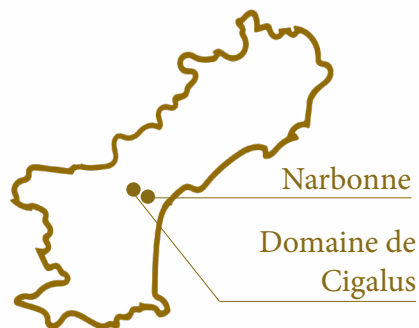


Cigalus

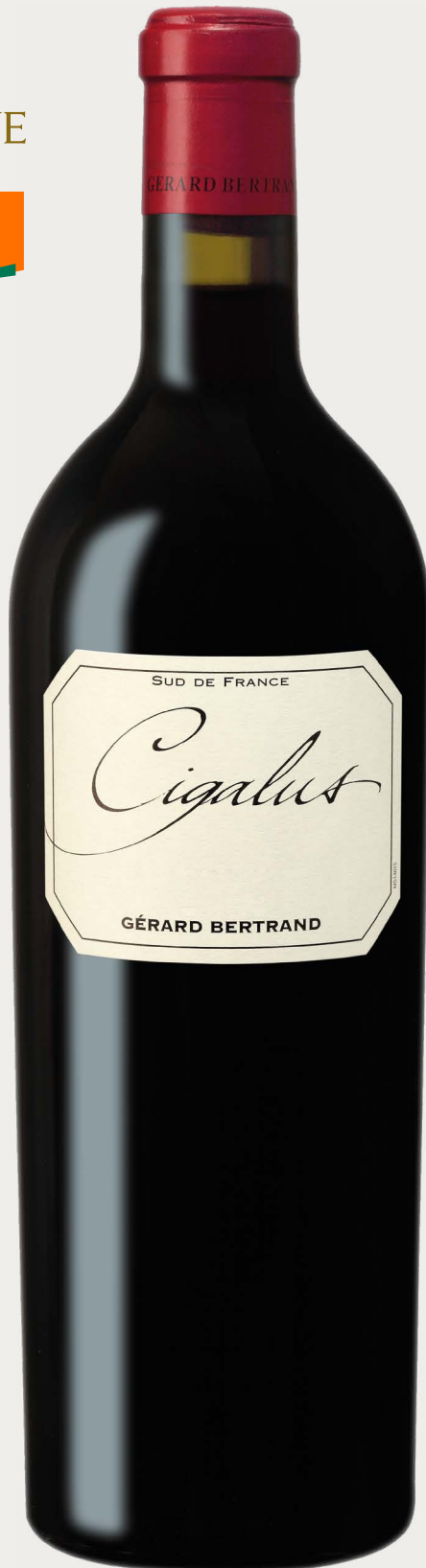
Au creux des Corbières, sur le terroir de Fontfroide (« sources froides »), le Domaine de Cigalus bénéficie des apports rafraîchissants de cet environnement unique qui lui autorise une grande liberté ampélographique, entre les cépages les plus précoces et les plus tardifs. Gérard Bertrand a conservé le parti pris de l'ancien propriétaire pour des choix hétéroclites en rouge (Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, Caladoc, Syrah, Mourvèdre et Carignan) et en blanc (Chardonnay, Viognier, Sauvignon), pour produire des vins d'exception, résolument atypiques.

Cradled in a secluded valley of the Corbières, in the terroir of Fontfroide (or “cold springs”), Domaine de Cigalus derives all the benefits of the tempering influences of this very special environment, allowing a great liberty in the selection of grapes, from the most precocious to the latest maturing varieties. Gérard Bertrand has opted to maintain the previous owner's preference for a diverse selection of grape varieties including Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Syrah, Mourvèdre, and Carignan in red, and Chardonnay, Viognier and Sauvignon Blanc in white, in order to produce exceptional, resolutely atypical wines.





IGP
AUDE
HAUTERIVE



Couleur rubis intense avec une teinte acajou. Le bouquet crie la concentration de fruits noirs très mûrs, épices grillées et chêne grillé. La bouche est luxuriante et opulente avec des tannins veloutés.

Intense ruby colour with a mahogany hue. The bouquet shouts concentrated, very ripe black fruit, grilled spice and toasted oak. The palate is lush and opulent with velvety tannins.

Cépages : Merlot | Syrah |
Cabernet Sauvignon | Caladoc |
Grenache noir | Mourvèdre |
Carignan

IGP
AUDE
HAUTERIVE



Robe jaune dorée, brillante et limpide. Nez intense et complexe d'agrumes mûrs (pamplemousse) de pêche blanche, de fruit frais avec une note toastée. Bouche pleine et soyeuse, mûre, ample avec des notes de vanille, de grillé, de beurre et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche.

Golden yellow colour, brilliant and limpid. Intense and complex nose of ripe citrus fruits (grapefruit), white peach, fresh fruit with a toasted note. Full and silky, ripe, ample mouth with notes of vanilla, toast, butter and exotic fruits. Good length in the mouth.

Cépages : Chardonnay |
Sauvignon Blanc | Viognier



GÉRARD BERTRAND



Gérard Bertrand - Château l'Hospitalet
Route de Narbonne Plage
11100 Narbonne - France
+ 33 (0)4 68 45 27 03 / contact@gerard-bertrand.com