

HÉRITAGE 782 – GRÈS DE MONTPELLIER 2018

AOP Grès de Montpellier

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. En 782, Witiza, fils du comte de Maguelonne, conseiller de Charlemagne, fonde l'Abbaye d'Aniane après être devenu moine sous le nom de Saint Benoît. Il introduit sous la règle des Bénédictins l'obligation de planter la vigne contribuant à l'essor des vignobles de Grès de Montpellier et de plus de mille abbayes viticoles en Europe.



Vinification & élevage

Les raisins sont récoltés à pleine maturité en fonction des dégustations de baies à la parcelle. Le raisin est trié une première fois à la vigne puis au chai. La vinification est traditionnelle avec une durée de cuvaison allant de 3 à 4 semaines suivie d'une courte macération post-fermentaire afin d'extraire un peu plus la couleur, les arômes et les tannins.

80% du vin est élevé en barrique de chêne français pendant une période de 12 mois environ.



Notes de dégustation

Le robe est profonde.

Le nez fin et complexe, déploie des parfums de cassis et de mûre rehaussés de touches de tapenade, de menthol et de toute la palette des senteurs de la garrigue.

La bouche est ample, charnue avec des tanins soyeux et élégants.

Servir à 18°C avec de l'agneau, du gibier et fromages affinés.



Encépagement

Syrah, Grenache

Grès de Montpellier



Narbonne

