

HÉRITAGE 1650 – LA CLAPE 2017

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 (de fin septembre à mi octobre) 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 de l'ordre de 20 à 25 jours. Les vins sont ensuite soutirés et mis en barrique pour une durée de 8 mois.



Notes de dégustation

La première approche iodée et florale se précise dans des senteurs de glycines et de genêts sur un fond vanillé.

La bouche est elle aussi iodée, et dessine un vin dense, profond et riche.

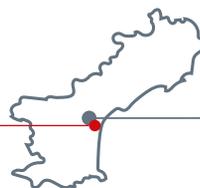
Idéal à 18°C avec un carré d'agneau, des volailles rôties ou des fromages crémeux.



Encépagement

Syrah, Carignan, Mourvèdre

La Clape



Narbonne

