

HÉRITAGE 873 – MINERVOIS 2018

AOP Minervois

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. 873 fait référence au Château de Minerve éponyme de la déesse romaine de la sagesse, qui a donné son nom au terroir Minervois. Ce terroir de grès, calcaires et terrasses caillouteuses est un amphithéâtre naturel exposé plein Sud.



Vinification & élevage

L'ensemble des raisins est exclusivement ramassé à la main. Après un égrappage total de la vendange, les cépages sont vinifiés séparément afin d'exprimer le potentiel de chacun. Après fermentation malolactique en cuve, les différents cépages sont assemblés et le vin est élevé en barrique bordelaise de 225 litres pendant environ 8 mois.

Après un léger collage et la mise en bouteille, ce vin a été conservé plusieurs mois avant la commercialisation.



Notes de dégustation

La robe est rouge sombre.

Le nez révèle un bouquet intense et complexe sur des notes de cassis, réglisse et cacao poivré.

La bouche est riche et intense avec des saveurs pures et complexes de fruits noirs, d'épices fraîches. La finale est longue et suave.

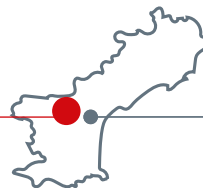
A découvrir à 18 °C sur des viandes rouges grillées et des fromages affinés.



Encépagement

Syrah, Carignan

Minervois



Narbonne

