

# HÉRITAGE 462 – LANGUEDOC 2017

AOP Languedoc

Héritage



## Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. L'an 462 évoque le début du règne prospère du peuple Wisigoths en Languedoc. Des vestiges de leur palais, nous avons hérité notre emblème, la croix aux colombes, symbole de partage et de fraternité.



## Vinification & élevage

Les différents cépages sont récoltés manuellement et séparément, afin d'obtenir une maturité optimale pour chacun, la Syrah étant généralement la plus précoce. Les vinifications sont également adaptées à chaque cépage, de manière à respecter leurs caractéristiques propres et les capacités des terroirs. Une partie des Syrah est vinifiée en grappe entière, avec une cuvaison d'environ 15 jours. Le Grenache est pour sa part égrappé à 100% et les durées de macération atteignent environ 3 semaines. Le travail d'extraction est soigneusement adapté à chaque cuve, afin de privilégier une bonne extraction des arômes variétaux, ainsi qu'une structure soyeuse et dense. Une partie du vin est élevée en barrique bordelaise de 225 litres pendant environ 10 mois avec un entonnage dès le pressurage.



*Un grand vin n'est rien d'autre que l'accomplissement d'un honneur. Aussi sa recherche, l'habileté, la perfection, le raffinement, l'excellence au service de son terroir.*

SYRAH | GRENACHE



## Notes de dégustation

La robe est d'un beau rouge pourpre.

Le nez, épicé, rappelle l'essence de cèdre.

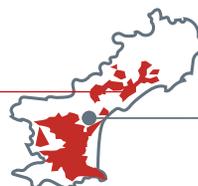
La bouche est ronde et voluptueuse, les tanins sont frais et bien définis.



## Encépagement

Syrah, Grenache

Languedoc



Narbonne

A déguster à 18°C avec grillades, viandes et volailles rôties ou fromages affinés.

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)



GÉRARD BERTRAND