

HÉRITAGE 1886 – LES ASPRES 2017

AOP Côtes du Roussillon Les Aspres

Héritage



Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. En 1886, alors même que l'architecture du Baron Haussmann embellit les villes, une légende renaît, celle de Mirmanda, la cité celte peuplée de fées enchantresses dans un poème nommé 'Canigou' évoquant le mont dominant le vignoble.



Vinification & élevage

Le travail commence au vignoble par une sélection des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin. Les raisins sont récoltés en grande partie manuellement. Un double système de tri est réalisé à la vigne et à la cave. La vinification est traditionnelle et les raisins sont donc égrappés avant que commence la phase de macération qui dure entre 3 et 4 semaines. Un pressurage est effectué laissant place ensuite à la fermentation malolactique. Les deux tiers des vins sont élevés 9 mois en barriques, le reste étant conservé en cuve pour être assemblés au Printemps. Après un léger collage, les vins sont mis en bouteilles et conservés plusieurs mois avant commercialisation.



Notes de dégustation

Le nez de clous de girofle, de réglisse et de fruits secs torréfiés est très délicat.

La bouche, charnue et gourmande, révèle de délicates touches d'épices et de coriandre.

A carafier une heure et servir à 15°C avec un carré d'agneau ou du gibier

www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Grenache, Mourvèdre, Syrah

Les Aspres



Narbonne



GÉRARD BERTRAND