

# HÉRITAGE 560 – TAUTAVEL 2018

AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Héritage



## Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. A l'origine des temps, il y a 560 000 ans, nos ancêtres vivaient déjà sur les terres de Tautavel. Les paysages magnifiques et séculaires abritent un vignoble dans un amphithéâtre argilo-calcaire et schisteux.



## 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. Un tiers du vin est élevé 9 mois en barriques, le reste étant conservé en cuve.



## Notes de dégustation

La robe est profonde et brillante.

Le nez révèle une riche palette de fruits noirs, de réglisse, de truffe et d'olive noire.

La bouche offre puissance, volume, densité et une solide structure, avec beaucoup de fraîcheur, d'élégance et des tanins déjà soyeux. Un vin charnu et racé.

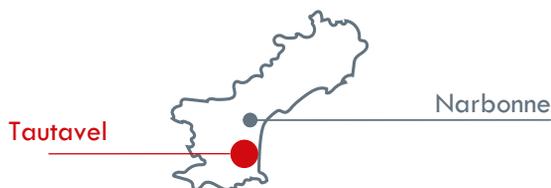
Idéal à 18°C avec poivrons grillés, porc au caramel ou lapin au pruneau et fromages affinés.

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



## Encépagement

Grenache, Carignan, Syrah



GÉRARD BERTRAND

