Héritage La Clape Rouge AOP "An 1650", Gérard Bertrand



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.

Origine: Le massif de La Clape, ancien îlot calcaire surplombant la Méditerranée, offre un terroir unique mêlant calcaire, argile rouge et galets. Le climat chaud, tempéré par les brises marines, favorise des vins concentrés et équilibrés.

Encépagement: 40% Syrah, 30% Carignan, 30% Mourvèdre

Vinification: Le secret ? une maturation lente et des vendanges tardives, de fin septembre à mi octobre 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.

Dégustation: Robe pourpre profonde. Nez intense de fruits noirs, thym, laurier, poivre noir et cuir. En bouche, la structure est ample, les tanins sont présents mais fondus, et la finale révèle des notes de garrigue et de réglisse.

Potentiel de garde: 4 à 6 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec un gigot d'agneau rôti, une moussaka, un couscous aux légumes ou une planche de charcuterie méditerranéenne.

- Rosbif
- Contre-filet, sauce « marchand de vin »
- Carré d'agneau en croûte d ail
- ...