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



L'Héritage révèle ici l'histoire de l'an 1650 avec l'apogée du commerce maritime du port de Narbonne. Ce port fut créé par les Grecs. Le port de Narbonne était alors protégé par l'île de la Clape. Maintenant ce massif s'est relié au continent et est surtout connu pour son vin. C'est terre rocailleuse rempli de vignes, balayé par les vents sous un soleil radieux produit des délicieux vins d'appellation « La Clape ».

Origine: Le massif de La Clape, ancien îlot calcaire surplombant la Méditerranée, offre un terroir unique mêlant calcaire, argile rouge et galets. Les brises marines et l'ensoleillement intense favorisent des vins à la fois frais et concentrés.

Encépagement: 40% Grenache Blanc, 30% Bourboulenc, 30% Macabeu

Vinification: Vendanges manuelles, pressurage direct, fermentation à basse température en cuves inox. Élevage sur lies fines pendant 6 mois avec bâtonnage régulier pour enrichir la texture.

Dégustation: Au nez, le vin révèle des arômes floraux et de fruits mûrs tels l'abricot et la pêche blanche. Elégante et équilibrée, cette cuvée se caractérise par une belle minéralité ainsi qu'une acidité agréable et rafraichissante.

Potentiel de garde: 3-4 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Sublime avec un filet de dorade au fenouil, une bouillabaisse, ou un risotto aux fruits de mer. Il accompagne aussi très bien un fromage de chèvre frais.

- Mousse de canard
- Moules à la provençale
- Langoustine mayonnaise
- Daurade rôtie, farcie au fenouil
- ...