Héritage Pinot Noir, An 940 IGP d’Oc Bio, Gérard Bertrand



L’Héritage Pinot Noir An 940 est un hommage à la richesse culturelle de la langue d’oc, véhiculée par les Troubadours au Moyen-Âge. Ce vin incarne l’élégance et la finesse du cépage Pinot Noir, sublimé par un terroir d’exception dans le Pays d’Oc. Sa vinification minutieuse et son élevage partiel en barriques en font une cuvée raffinée, parfaitement équilibrée entre fruité et complexité.

Origine: Le terroir du Pays d’Oc, situé entre Narbonne et la Méditerranée, offre un environnement idéal pour le Pinot Noir. Les sols, riches et bien drainés, combinés à un microclimat méditerranéen, permettent une maturation optimale des raisins, tout en préservant leur fraîcheur et leur élégance naturelle.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: Une vendange en vert est réalisée en juin pour réduire les rendements et concentrer les arômes. Les grappes sont récoltées fin septembre à maturité parfaite, puis égrappées avant une macération de 10 à 15 jours. Les pigeages et l’élevage partiel en barriques de 225 litres permettent d’extraire le meilleur des pellicules, avant un pressurage délicat et une mise en bouteille soignée.

Dégustation: Au nez, ce Pinot Noir dévoile des arômes intenses de cerise mûre, rehaussés par des notes délicates de framboise sauvage et d’épices. En bouche, la maturité des cerises se révèle pleinement, accompagnée d’une subtile touche grillée qui apporte profondeur et persistance. Sa texture soyeuse et sa finale élégante en font un vin d’une grande finesse, où fruité et torréfaction s’harmonisent à merveille.

Potentiel de garde: de 2 à 4 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il se marie parfaitement avec des plats délicats comme un agneau grillé ou un tajine de poulet, où sa complexité aromatique sublime les saveurs. Il accompagne également à merveille des fromages affinés...

- Fondue bourguignonne
- ...