Héritage Merlot Bio, Vin de Pays d'Oc, Gérard Bertrand



Les cuvées Héritage sont suivi d'une année, ici, l'an 940. C'est précisément la datation de la première référence écrite en langue d'Oc. Le merlot est le numéro un des cépages en Pays d'Oc, loin devant le cabernet-sauvignon ou la syrah. Ce cépage est fort apprécié pour son fruit, sa rondeur il est polyvalent et très facile à boire.

Origine: C'est un ensemble de terroirs qui forment l'équilibre au vin. Il s'en produit dans l'Aude, le Gard, l'Hérault et les Pyrénées-Orientales mais c'est à Narbonne qu'il est vinifié.

Vinification: Vendange manuelle, éraflage, et encuvage en cuves inox de +/- 7 jours. Vient ensuite l'écoulage des jus qui poursuivent la fermentation en cuves inox a températures contrôlées. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé en cuve pendant quelques mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation: On décèle des arômes de fruits tels que le cassis et les fraises des bois, complétés par des notes de champignon et d'épices douces. En bouche, le vin est souple et aromatique avec des tanins bien intégrés, et se termine par une finale gourmande.

Association mets: À déguster avec un gratin de légumes, un burger maison ou une pizza aux champignons