

# HÉRITAGE 940 – VIOGNIER

## IGP Pays d'Oc



Héritage



## PRÉSENTATION

Les premières traces de la langue d'oc remontent aux alentours de l'an 940 dans des textes littéraires comme le poème de «La passion de Clermont».

Elle devient par la suite une langue Occitane, de culture Européenne véhiculée par le mouvement des Troubadours au Moyen-Age.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la cueillette et à la réception des raisins. Les raisins sont égrappés et refroidis à 8°C. Une macération pelliculaire de 12 à 24 heures est alors réalisée afin d'extraire les composés aromatiques des pellicules et des pulpes. Les raisins sont ensuite envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le mout. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite débourbés plus ou moins selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués. La particularité de ce cépage réside dans sa grande richesse aromatique et ses arômes très stables vis-à-vis des phénomènes oxydatifs. Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu assez précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.



## NOTES DE DÉGUSTATION

La poire mûre se dégage au nez, accompagné de subtils accents de chèvrefeuille.

En bouche, sa texture grasse et généreuse caresse le palais, mettant en valeur les saveurs intenses de poire mûre, de pêche, abricot, de fleur d'oranger, d'agrumes et une délicate touche boisée.

La finale est harmonieusement équilibrée, laissant une douce empreinte minérale qui persiste agréablement en bouche.

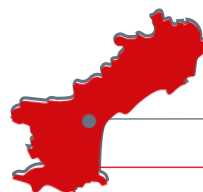
À déguster à 8-10°C en apéritif, avec des crustacés, poissons, volailles ou cuisine asiatique

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



## ENCÉPAGEMENT

### Viognier



Narbonne

Pays d'Oc



GÉRARD BERTRAND