

# HÉRITAGE 1650 – LA CLAPE

AOP La Clape

Héritage



## Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France.

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.



## Vinification & élevage

Une maturation lente et des vendanges tardives, de fin septembre à mi octobre, sont les secrets 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.

Les raisins sont récoltés manuellement et acheminés à la cave en comporte. Les raisins sont éraflés, puis mis en cuve inox pour des macérations de l'ordre de 20 à 25 jours. Les vins sont ensuite soutirés et mis en barrique pour une durée de 8 mois.



## Notes de dégustation

Une robe profonde.

Le nez révèle la richesse de ses arômes avec de la confiture de cassis, du cacao et de la vanille.

Concentrée et puissante, la bouche se révèle veloutée.

**Idéal à 18°C avec un carré d'agneau, des volailles rôties ou des fromages crémeux.**

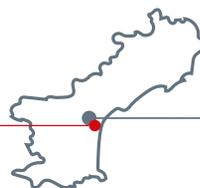
[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)



## Encépagement

Syrah, Carignan, Mourvèdre

La Clape



Narbonne



GÉRARD BERTRAND