



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## DOMAINE DE L'ESTAGNERE ROUGE IGP CITÉ DE CARCASSONNE

### PRESENTATION

Joyau du Languedoc, dans le sud de la France, la Cité de Carcassonne est classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO.

Cette cité médiévale construite pendant le XIIIème siècle et à la réputation internationale, attire des millions de visiteurs chaque année.

Elle est le théâtre féerique des célèbres feux d'artifice du 14 Juillet.

Le vignoble, au pied de cette forteresse médiévale, est situé entre les montagnes pyrénéennes au sud et la Montagne Noire au Nord.

Il bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par l'altitude et les influences océaniques de l'Atlantique.

### CEPAGES

Cabernet Sauvignon (19%), Marselan (19%), Merlot (19%), Malbec (19%), Caladoc (13%), Cabernet Franc (11%).

### TECHNIQUES DE VINIFICATION

Le travail débute au vignoble, pour élaborer une cuvée sans sulfites, les raisins doivent être parfaitement sains. La maturité est suivie par des dégustations de baies et des analyses régulières ce qui permet de déterminer la date optimale de récolte. La vinification est très traditionnelle, exception faite que nous n'utilisons pas de SO2. Les raisins sont éraflés et foulés avant d'être mis en cuve thermo-régulées. Les températures sont maintenues entre 24 et 28°C, l'extraction se fait par des remontages pilotés en fonction de la dégustation quotidienne. Le pressurage intervient à l'issue des 15 ou 20 jours de macération et les vins seront mis en cuve le temps de la fermentation malo-lactique. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.

### NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin est dense, suave et généreux avec un bel équilibre du aux cépages océaniques et locaux.

D'une grande richesse et complexité aromatique, avec des arômes de petits fruits rouges de cassis et de myrtille.

Cette cuvée est noble avec des tanins souples et fondus.

