



BERTRAND-BERGÉ

VIGNERON DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS
VINS DU LANGUEDOC : APPELLATION FITOU, APPELLATION RIVESALTES



Cépages : 100% Maccabéo

Premier millésime : 1993

Age moyen des vignes : 40 ans

Terroir et mode de culture :

Vignes situées sur des sols argilo-calcaire et poudingues. Les vignes sont cultivées en méthode biologique.

Rendement : 20 Hectolitres /Hectare

Vendanges : manuelles

Vinification :

Après trié à la parcelle, les raisins sont égrappés et vinifiés traditionnellement. Maîtrise des températures tout le long de la vinification. Mutage à l'alcool en cours de fermentation.

Élevage :

Vieillessement en cuve pendant un an, puis un an en fût suivant la méthode « Soléra »

Production : environ 3000 bouteilles.

Dégustation :

Robe ambrée aux reflets roux. Le nez est intense puis complexe avec des notes de figes sèches, de nougats, de tabac blond, de malt, d'agrumes confites. La bouche est ample et veloutée avec une touche d'épices en finale.

