



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. Le vignoble est en reconversion 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 :

Élevage en cuve sur Lie. la mise en bouteille se fait courant du mois de Janvier / Février..

Production : environ 6 000 bouteilles.

Dégustation :

Robe jaune d'or, brillante et limpide. Le nez est fin et élégant avec des notes de fenouil, de vanille, de miel, d'acacia et de pêche blanche. La bouche est savoureuse avec un bel équilibre.