



Château Bertrand

Château Bertrand 2024 BIO AOC Corbières - Rouge

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

Médaille d'or Concours
international des vins bio 2026



Cépages : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Rendement : 35 Hl/Ha

Profil culturel : Culture biologique, cueillette et tri manuels.

Vin analysé zéro pesticide

Sol argilo-calcaire & grès ferrugineux

Vinification et élevage : Macération à Raisin Entier (18 à 21 jours).

Elevage 80% en cuve (12 mois) et 20% en fût (12 mois).

Dégustation : Robe rubis aux nuances grenat très intense, arômes de fruits rouges, tanins présents et soyeux, belle longueur en bouche.

Alliance gastronomique : charcuteries, viandes et plats épicés, gibiers en sauce, fromages, tartes aux fruits...

Température de service : 18° à 19°

Potentiel de garde : 7 ans

Œnologue : Damien Kalanquin
(Laboratoire Dubernet)

Domaine de Longueroche, 11200 St-André de
Roquelongue - Tel : 06 75 22 85 51

E-mail : contact@rogerbertrand.fr site internet :
www.longueroche.com