

Château Bertrand

Château Bertrand

AOC Corbières - Rouge

Vigneron éleveur : Roger Bertrand

Domaine en conversion biologique 1^{ère} année



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