

# CHÂTEAU LAVILLE BERTROU

AOP Minervois La Livinière

Héritage



## Presentacion

Las parcelas del Château Laville Bertrou están ubicadas en un terruño excepcional en el corazón de la denominación de alta calidad de Minervois la Livinière (reconocida oficialmente en 1998), que durante la época romana se conocía con el nombre de «Cella Vinaria»: Cava de vino. Este terruño sin igual, adquirido por Gérard Bertrand en 1997, permite elaborar vinos potentes y con personalidad que ya han ganado numerosas recompensas, a imagen de los grandes vinos del Languedoc. Las viñas gozan de un clima mediterráneo semiárido de variante invernal templada, con una exposición totalmente orientada al sur en lo alto del pueblo de La Livinière, a aproximadamente 120 m de altitud. El suelo se compone de un mosaico de margas decapadas, combinadas con areniscas calcáreas, así como de calizas compactas que datan del Eoceno (era terciaria). Este tipo de terruño limita de forma natural la producción de cada cepa. El enraizamiento de las viñas les permite resistir a la escasez de precipitaciones y al estrés hídrico, mientras que una insolación importante favorece la lenta maduración de las uvas.



## Vinificación y crianza

El viñedo se cuida con esmero para obtener uvas de una calidad irreprochable, maduras, sanas y concentradas. La densidad de plantación es elevada ( de 5.000 a 6.500 cepas por ha) en las plantaciones más recientes. Las viñas se cultivan en espalderas altas para asegurar una superficie foliar elevada y se realiza un control de los rendimientos (inferiores 45 hl/ha). Las uvas se cosechan a mano en el momento de su perfecta madurez y se transportan a la bodega en espuestas. A continuación, las diferentes variedades se vinifican por separado, de tal manera que se respetan sus características propias y las capacidades de cada terruño. Las uvas Cariñena y Syrah se introducen en cubas en racimos enteros y se vinifican en maceración carbónica durante 15 días. El final de la fermentación alcohólica se efectúa a baja temperatura. Las Garnacha se despalillan y se maceran durante 3 semanas. Al final de la fermentación alcohólica y maloláctica, los vinos se trasiegan y se introducen en barrica bordelesa de 225 litros para una crianza de 10 a 12 meses.



## Notas de cata

La capa presenta un magnífico color granate, intenso y brillante. La nariz arranca con un buqué aromático complejo que combina los aromas de mora, arándano y cereza con las agradables notas de regaliz y sotobosque. El ataque en boca es amplio, fluido y suave. Los taninos, redondos y fundidos, realzan los delicados aromas de frutas rojas y negras. Afrutado y equilibrado, su final es persistente en boca con sutiles notas amaderadas.

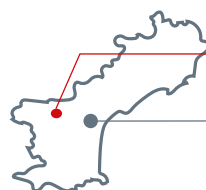
**Degustar a 16°C con carnes rojas asadas, carnes de caza o quesos curados.**

[www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-laville-bertrou-rouge](http://www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-laville-bertrou-rouge)



## Variedades de uvas

Carignan, Syrah, Garnacha negra



Château  
Laville Bertrou

Narbonne



GÉRARD BERTRAND