

KARANTES GRAND VIN

2020

AOP La Clape

demeter

Esprit du lieu



Présentation

Le Château des Karantes est un vignoble exceptionnel situé au cœur d'une petite vallée, entouré par les falaises rocheuses du massif de la Clape, classé parc naturel. Le nom « Karantes » a été hérité du premier propriétaire, ancien évêque de Carcassonne. Le domaine surplombe la mer Méditerranée et offre un panorama remarquable sur la côte et l'arrière-pays composé de garrigues et de forêts de pins. Les conditions climatiques sont exceptionnelles, tant par la durée d'ensoleillement, les quantités de chaleur emmagasinées le jour par les calcaires et restituées la nuit aux raisins, que par l'effet de la mer Méditerranée qui régule les températures estivales. Le vignoble est cultivé en biodynamie.



Vinification & élevage

Les cuvées Grands Vins sont une sélection des meilleures parcelles du vignoble. Les vendanges sont déclenchées à la suite de contrôles de maturité réguliers, par la dégustation des baies à l'approche de la récolte. Cueillir des raisins dont les tanins sont mûrs est primordial pour atteindre un haut niveau de qualité. La vendange est manuelle et les raisins sont triés à la vigne et à leur arrivée au chai. Chaque cépage est travaillé séparément: le Carignan et une partie des Syrah sont vinifiés en macération en grappe entière tandis que le Mourvèdre et le Grenache sont vinifiés en macération traditionnelle. À la fin de l'hiver, les différents cépages sont assemblés et la majorité du vin est transférée en fûts de chêne français pour un élevage de 12 mois environ. L'autre partie du vin est élevée en cuve afin d'apporter de la fraîcheur lors de l'assemblage final qui a lieu juste avant la mise en bouteille.



Notes de dégustation

La robe est d'un grenat intense avec de légères teintes brunes. Le nez, complexe est dominé par les fruits mûrs et évoque l'identité de la Garrigue. La bouche présente une belle longueur, soulignée par des tanins soyeux et fins, et révèle des notes épicées de bourgeons de cassis ainsi que des notes de violettes et de tapenade rendant l'ensemble harmonieux.

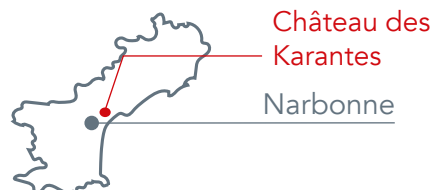
À consommer à 17 °C sur des viandes grillées ou des fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-des-karantes-grand-vin-rouge



Encépagement

Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre



Château des Karantes

Narbonne



GÉRARD BERTRAND