

Esprit du lieu



Présentation

Le domaine Cigalus bénéficie d'un climat méditerranéen chaud et ensoleillé, permettant une maturation avancée de tous les cépages. Le domaine est cultivé en Biodynamie. L'aridité de ce climat avec sa faible pluviométrie, est compensée par des sols profonds (sédiments déposés par l'Aussou, ruisseau qui délimite la propriété), qui emmagasinent plus longtemps les précipitations hivernales, mais dont la fertilité est limitée par la présence en sous sol d'un grès légèrement calcaire datant du Campanien (ère secondaire, antérieure à l'émergence des Pyrénées).



Vinification & élevage

Depuis l'automne 2002, une partie du vignoble est conduite en biodynamie. Pour arriver à ce résultat, les deux principes fondamentaux sont respectés: la maîtrise des rendements (25hl/ha) avec des vignes âgées de plus de 15 ans, une absence de fertilisation azotée minérale, taille courte en cordon de Royat, des vendanges en vert ; et la maturité optimale par l'état sanitaire parfait avec un tri des raisins si nécessaire, un contrôle de la maturité classique, doublé d'analyses sur les polyphénols, une dégustation quotidienne des baies de chaque parcelle pour déclencher la récolte. Les vins sont mis en barriques neuves de 225 litres après la fin de la fermentation alcoolique et avant la fermentation malolactique, soutirage et assemblage. Une sélection de tonneliers est effectuée afin d'adapter le choix des origines de bois ainsi que le type de chauffe à chaque millésime. Le vin est conservé un an minimum en bouteille avant sa commercialisation.



Notes de dégustation

Couleur rubis intense avec une teinte acajou. Le bouquet crie concentré, fruits noirs très mûrs, épices grillées et chêne grillé. La bouche est luxuriante et opulente avec des tannins veloutés. Les arômes de fruits noirs - mûres, cerises noires et prunes - réapparaissent avec une trame empyreumatique complexe menant à la menthe.

La finale est longue avec un équilibre parfait.

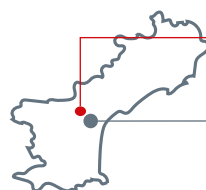
A déguster à 16°C des viandes rouges rôties, des volailles en sauce ou des fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/cigalus-rouge



Encépagement

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Caladoc, Carignan



Domaine de
Cigalus

Narbonne



GÉRARD BERTRAND