

# CUVÉE 101 – LES ARBOUSIERS

AOP Corbières

Expérience Ultime



## Présentation

L'histoire de ce vin débute au XX<sup>ème</sup> siècle, sur le territoire mythique de Fontfroide. Située au cœur de l'appellation Corbières, la Cuvée 101 sublime le Carignan, cépage emblématique de la région. Issue d'un parcellaire centenaire cultivé pour la première fois en 1920 par Paule Bertrand, la Cuvée 101 révèle le meilleur potentiel de son terroir et le savoir-faire unique de la famille Bertrand.



## Vinification & élevage

Après une récolte manuelle à maturité optimale des vignes parcellaires, les raisins de Carignan sont vendangés en grappes entières, accompagnant ensuite les raisins éraflés pour le Grenache. Suite à la macération en raisins entiers pour le Carignan et d'une manière traditionnelle pour le Grenache, les jus subiront une fermentation maîtrisée entre 26-27°C, avec 10 à 15 jours de cuvaison. Enfin, l'élevage en barriques de chêne français sera effectué pour une durée de 18 mois.



## Notes de dégustation

Robe rouge, intense. Le nez est doté d'une belle complexité aromatique mêlant fruits frais, fleurs séchées et notes épicées. La bouche est ronde, gourmande qui dévoile des notes veloutées. Ce vin possède une belle matière, riche et dense mais dans une douceur infinie. L'élevage en barrique de 18 mois accompagne le vin et lui apporte complexité et longueur.

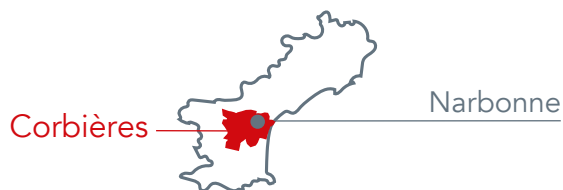
**A déguster à 16°C sur un carré d'agneau, une viande grillée ou des plats méditerranéens.**

<https://www.gerard-bertrand.com/>



## Encépagement

**Carignan, Grenache noir**



GÉRARD BERTRAND