

DOMAINE DE VILLEMALOU

AOP Corbières



Héritage



Présentation

Le Domaine de Villemajou, situé dans les Corbières, tient une place à part pour Gérard Bertrand. En effet, cette propriété familiale a été achetée en 1970 par Georges Bertrand, son père. A la disparition de son père, Gérard Bertrand reprend l'exploitation en continuant dans la voie tracée en termes de qualité et d'expression du terroir avec la volonté de créer et d'innover pour rester en phase avec la demande des consommateurs de vins du monde entier. Le sol exceptionnel permet un enracinement profond protégeant le vignoble des excès climatiques méditerranéens tels que le stress hydrique et les orages violents. Les raisins sont issus de la l'agriculture raisonnée, dans le respect de la démarche biodynamique Demeter.



Vinification & élevage

Les raisins sont récoltés dans la nuit ou tôt le matin, puis triés manuellement. Ils sont pressurés délicatement dès leur arrivée au chai. La température, au début de la fermentation, est autorégulée autour de 18-20 degrés.

Le rosé est mis en barrique à mi-fermentation pour un élevage de 6 mois environ. Un bâtonnage est effectué régulièrement pour apporter de l'onctuosité et de la structure au vin.



Notes de dégustation

La robe est profonde et brillante. Le nez, intense et subtil, est dominé par des arômes de fruits rouges accompagnés de notes florales délicates. En bouche, ce rosé surprend agréablement par son opulence équilibrée et sa fraîcheur aromatique.

Cette cuvée révèle que les rosés peuvent exprimer pleinement la complexité et l'originalité d'un terroir, et honorer dignement la gastronomie des différentes régions de France.

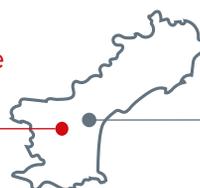
A déguster à 10-12°C avec des plats épicés (poulet au curry), des volailles et des fromages fruités.



Encépagement

Grenache noir, Carignan, Syrah

Domaine de
Villemajou



Narbonne



GÉRARD BERTRAND