

DOMAINE DE L'ESTAGNÈRE, 2018

IGP Cité de Carcassonne



Héritage



Presentación

Joya del Languedoc, en el sur de Francia, la ciudad de Carcassonne está clasificada como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. El viñedo, a los pies de esta fortaleza medieval, está situado entre las montañas de los Pirineos en el sur y la Montaña Negra en el norte. Se beneficia de un clima mediterráneo templado por la altitud y las influencias oceánicas del Atlántico. Es un vino sin sulfito añadido.



Vinificación y crianza

La elaboración de un vino sin sulfitos requiere una gran habilidad técnica y una atención especial durante el proceso de elaboración del vino. Las uvas se cosechan antes del amanecer, cuando las temperaturas son más frescas, y se transportan rápidamente a la bodega. El prensado se hace rápidamente y sólo se seleccionan los jugos de mejor calidad. El asentamiento en frío permite que el mosto se clarifique y que los compuestos oxidables se precipiten. La fermentación alcohólica tiene lugar a una temperatura regulada entre 16 y 18°C. Al final de la fermentación, el vino se trasiega conservando unas finas lías que serán la base antioxidante de los vinos durante su maduración. El vino se embotella rápidamente para preservar su fresca aromática.



Notas de cata

Capa de color amarillo pálido con ligeros reflejos verdes.

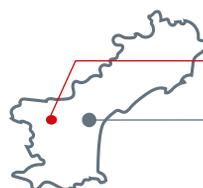
Muy fresco en la nariz, con una gran complejidad aromática que va desde notas de cítricos, como el pomelo, hasta frutas exóticas con pina.

Refrescante y tenso en la boca, con notas de pastelería y un hermoso ramo de flores.



Variedades de uvas

Colombard, Chardonnay



Cité de
Carcassonne

Narbonne

Servir a 10-12°C - Acompañará perfectamente el pescado a la parrilla, la carne blanca, o puede ser disfrutado como aperitivo.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/domaine-de-lestagnere-rouge-sans-sulfite



GÉRARD BERTRAND