

DOMAINE DE L'ESTAGNÈRE, 2017

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

El trabajo comienza en el viñedo, para producir un vino base sin sulfitos, las uvas deben estar perfectamente sanas. A la madurez le siguen catas de bayas y análisis regulares que permiten determinar la fecha óptima para la cosecha. La vinificación es muy tradicional, excepto que no usamos SO2. Las uvas son despalladas y aplastadas antes de ser puestas en cubas termorreguladas. Las temperaturas se mantienen entre 24 y 28°C, y la extracción se hace por bombeo, controlado según la cata diaria. El prensado se realiza al final de los 15 o 20 días de maceración y los vinos se ponen en cubas para el tiempo de la fermentación maloláctica. Después de una ligera clarificación, el vino es embotellado.



Notas de cata

Capa de color tinto profundo.

Gran riqueza y complejidad aromática en la nariz, con aromas de pequeñas bayas rojas, grosellas negras y arándanos.

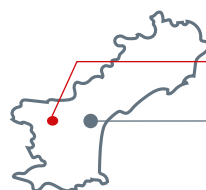
Densa, suave y generosa con un hermoso equilibrio debido a las variedades de uva oceánica y local. Taninos suaves y fundidos.

Servir a 16°C. Disfrutar con un costillar de cordero o queso.



Variedades de uvas

Cabernet Sauvignon, Merlot, Caladoc, Cabernet franc



Cité de Carcassonne

Narbonne



GÉRARD BERTRAND