

# HÉRÉSIE

## AOP Corbières

Créations



### Présentation

Hérésie est l'expression d'une cuvée de Corbières qui symbolise et transcende l'histoire des chevaliers du Sud de la France. C'est un concept fort et innovant, inspiré de l'histoire Cathare qui a pris naissance en Corbières, fortement apprécié par les millénials.



### Vinification & élevage

La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après une dégustation quotidienne des baies. Les raisins récoltés à la main, font l'objet d'un pressurage pneumatique avec la séparation des presses dès leur arrivée au chai.

Après un léger débourage statique, le jus subit une fermentation alcoolique en barrique. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. L'élevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe de printemps avec des bâtonnages réguliers, pendant deux mois. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



### Notes de dégustation

La robe est d'une couleur jaune or, brillante et assez soutenue.

Très expressif au nez et d'une profondeur sublime, arômes d'abricot sec, d'amande grillée, parfum très floral d'aubépine et de genêt

Ample et onctueux en bouche, rond, très velouté et brioché.

Finale tendue et d'une grande fraîcheur

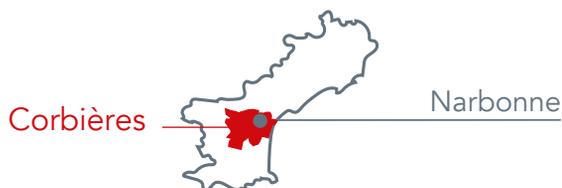
A déguster à 11°C en apéritif ou avec des poissons, des viandes en sauce et des fromages frais.

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)



### Encépagement

Grenache, Roussanne, Marsanne



GÉRARD BERTRAND