

# HÉRITAGE 1650 – LA CLAPE

AOP La Clape

Héritage



## Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. L'an 1650 marque l'apogée du commerce maritime du vin initié par les Grecs qui dès l'Antiquité firent du port de Narbonne, protégé par l'île du massif de la Clape, un haut lieu de la culture de la vigne.



## Vinification & élevage

Une maturation lente et des vendanges tardives sont les secrets pour obtenir des raisins mûrs, sains et concentrés. Cela favorise également l'extraction de la couleur et des arômes en phase de fermentation et de macération.

Les raisins sont récoltés manuellement et acheminés à la cave en comporte. Les raisins sont éraflés, puis mis en cuve inox pour des macérations. Les vins sont ensuite soutirés 20 à 25 jours.



## Notes de dégustation

C'est un vin citronné avec de la minéralité et une fraîcheur remarquable en partie héritée de la proximité de la mer.

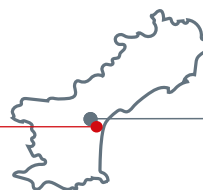
A déguster à 11 °C avec des Noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.



## Encépagement

Grenache Blanc, Bourboulenc  
Macabeu

La Clape



Narbonne

