

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN 2020

demeter

AOP Languedoc

Esprit du lieu



Presentación

El Château La Sauvageonne es un lugar legendario. Su exposición, ubicación y terruño le confieren un carácter único. Este Grand Vin nace de la conjunción de un terruño excepcional, unas variedades originales y el saber hacer del viticultor. Las parcelas se encuentran en el centro-norte de L'Hérault, recostadas en los relieves de la meseta calcárea de Larzac – Causse de Larzac. Esta zona climática presenta importantes oscilaciones térmicas. La lejanía del mar y la cercanía de la meseta calcárea aportan cierta frescura durante las noches estivales, lo que favorece la coloración de las bayas gracias a una maduración lenta y progresiva. Este gran vino blanco está elaborado a partir de una selección de las mejores viñas de la finca.



Vinificación & Crianza

Las diferentes variedades se recogen por separado, respetando el momento óptimo de madurez de cada una de ellas. La elaboración preserva las características propias de cada variedad y las cualidades de los terruños. La cosecha se hace manualmente. Las uvas se despalillan, se enfrían a 8 °C y, a continuación, se las prensa para extraer el mosto. Se presta especial atención a esta última etapa para que solo queden los mostos de mejor calidad. Estos se desfangan durante más o menos tiempo en función del perfil aromático deseado. Las fermentaciones duran entre 15 y más de 30 días en función del grado de clarificación y de la temperatura aplicada. A mitad de fermentación, una parte de los mostos se encuba en barricas de 225 L donde tendrá lugar una crianza en lías con bastoneos durante unos 6 meses. Por último, tras una leve clarificación por encolado, el embotellado se efectúa bastante temprano para preservar el carácter fresco y afrutado de los vinos.



Notas de cata

Capa de color amarillo claro. Nariz intensa y compleja con notas de madera a base de flores, cítricos de melocotón y fruta de la pasión. En boca, el ataque es muy fina con un buen equilibrio de frescura y una acidez muy agradable. El medio boca se caracteriza por un gran volumen y notas exóticas y frutas de hueso.

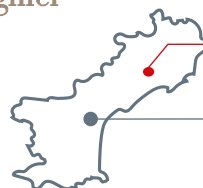
Degustar como aperitivo o con pescado a la brasa y marisco.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-la-sauvageonne-grand-vin-blanc



Variedades de uva

Roussanne, Grenache blanc, Vermentino, Viognier



Château La Sauvageonne

Narbonne



GÉRARD BERTRAND