



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**GRAND TERROIR TAUTAVEL**  
**AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel**

**NOTES DU VIGNERON**

Animé par la passion de l'art de vivre méditerranéen et propriétaire de domaines de référence dans le Sud de la France, Gérard Bertrand révèle l'expression unique des 'Grands Terroirs' de cette région.

Le village de Tautavel est idéalement situé en Roussillon entre Pyrénées et Méditerranée. La région de Tautavel est riche en histoire, elle est un des berceaux de l'Humanité

**CEPAGES**

Syrah, Grenache et Carignan

**METHODE CULTURALE ET VINIFICATION**

Le travail commence au vignoble par une sélection des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin.

Les raisins sont récoltés en grande partie manuellement. Un double système de tri est réalisé à la vigne et à la cave.

La vinification est traditionnelle et les raisins sont donc égrappés avant que commence la phase de macération qui dure entre 3 et 4 semaines. Un pressurage est effectué laissant place ensuite à la fermentation malolactique. 33% du vin est élevé 9 mois en barriques, le reste étant conservé en cuve.

**NOTES DE DEGUSTATION**

La robe est profonde et brillante avec de légers reflets bruns.

Nez intensément fruité avec des arômes de fruits rouges et de framboise se prolongeant sur des notes complexes et épicées.

Une belle attaque en bouche avec des tanins souples et des notes de garrigue et d'épices.

Idéal à 18°C avec poivrons grillés, porc au caramel ou lapin au pruneau et fromages affinés.



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



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