

**Roger Bertrand** (*Vigneron Eleveur*)  
06.75.22.85.51

**11200 St-André de Roquelongue**  
**Terroir de Fonfroide**

Site Internet: [www.rogerbertrand.fr](http://www.rogerbertrand.fr)

## **Datenblatt Bezeichnung**

### **Cuvée Aurélien Rotwein - AOC Corbières**

#### **Flaschenabfüllung beim Erzeuger**

Das „Domaine de Longueroche“ dehnt sich über 14 Hektar auf trockenem, ton- und kalkhaltigen Boden und eisenhaltigem Sandstein aus, mitten im Corbières Terroir, das unter dem Einfluss vom See- und Nordwind steht und fast das ganze Jahr lang von der Sonne bestrahlt wird.

Die „Cuvée Aurélien“ entstammt den traditionellen Rebesorten des Corbières Gebiets, und wird nur in begrenzter Menge auf Parzellen mit geringem Ertrag (25 bis 30 Hl/Ha) produziert.

Die alten Carignan- und Grenacherebstöcke sichern die Struktur wobei die Syrah für die komplexe Aromatik dieses Weins sorgt.

Die Trauben werden manuell von erfahrenen Weinlesern geerntet und ausgelesen. Anschliessend werden die Trauben sorgfältig in kleinen Käfigen bis zum Weinkeller getragen und in den Bottich gelegt. Da erfolgt eine lange Mazeration (18 bis 21 Tage), die dem Wein eine hohe Lagerfähigkeit gewährt.

Anschliessend wird der Wein 12 Monate lang in Eichenfässern veredelt, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

**Verkostung:** Intensive helllichte granatrote Farbe. Komplexer, sich entfaltender und verschmelzender Duft. Vermengt sich mit leichtem Vanillenaroma, das auf den Wohlgeruch von schwarzen, überreifen oder gekochten Früchten übergeht. Die schöne Komplexität und sein lange im Munde anhaltender Geschmack machen aus der Cuvée Aurélien einen Premium Wein.

#### **Verpackung :**

Karton flach mit 6 Flaschen liegend.

Palette von 80 Kartons.

**Flaschentyp :** Elite Antique 75 cl.

**Verschluss :** Naturkork - 44 x 24 T2

**Etikett :** Glanzpapier vergoldet.

#### **Önologe :**

Damien Kalanquin (Labor Dubernet)

