

**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***

### ***Vin de Pays d'Oc Chardonnay - Weisswein***

#### **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.

Der Chardonnay von Domaine de Longueroche entstammt der Rebesorte Chardonnay, die auf einem Hektar mit einem Ertrag von 40 HL/Ha produziert wird.

Die Trauben werden manuell von erfahrenen Weinlesern geerntet und ausgelesen. Anschliessend werden die Trauben sorgfältig in kleinen Käfigen bis zum Weinkeller getragen. Nach der ersten Hautmazeration von 5 bis 6 Stunden wird der Stiel entfernt und die Beeren werden in einer Druckluftkelterei der letzten Generation gepresst. Durch die Schwerkraft getrieben fliesst dann der Traubensaft in den Bottich.

Der Gärungsprozess dauert ungefähr 15 Tage bei einer Temperatur von 12 bis 16 Grad, Der Wein lagert anschliessend in einem Bottich aus Edelstahl, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

**Verkostung:** Strohgelbe, helllichte Farbe. Blumige Aromafülle, die sich zum Aroma von Früchten mit weissem Fleisch und exotischen Früchten entwickelt. Mit seinem gaumenfreundlichen und sanften Ansatz ist dieser Wein leicht und angenehm zu trinken. Er wird zum Aperitiv und zu sommerlichen Speisen bevorzugt : Krebstiere, Fisch, Salat, Käse...

#### **Verpackung :**

Karton flach mit 6 Flaschen liegend.

Palette von 80 Kartons.

**Flaschentyp :** Vintage 75 cl.

**Verschluss :** 44 x 24

**Haftetikett :** Gelbes Glanzpapier, vergoldet.

#### **Önologe :**

Damien Kalanquin (Labor Dubernet)

