

**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**

### **Tradition 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.

Dieser Wein entstammt den traditionellen Rebesorten des Corbières Gebiets. Der Carignan bildet die Basis der Mischung und verleiht somit dieser Cuvée ihre Stärke und Struktur, wobei der schwarze Grenache Wärme und Dicke bringt. Syrah und Mourvèdre tragen zur Komplexität der Aromafülle bei.

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.

Der Wein wird ein Jahr lang in einem Betonbottich gelagert (was gegen thermische Schocks schützt) und anschliessend 6 Monate lang in Eichenfässern veredelt, bevor er in den Handel gebracht wird.

**Verkostung:** Intensive granatrote Farbe. Der sehr konzentrierter Wohlgeruch erinnert an ein herbstliches Unterholz und entwickelt sich zu einer Aromamenge von roten Früchten mit leichtem Holznachgemack. Mit seinen warmen Tanninen bleibt der Genuss lange im Munde haften. Dies alles macht aus diesem Wein eine Cuvée höheren Ausdrucks. Dieser Wein passt hervorragend zu Wurstfleisch, gewürzten Speisen, Wildfleisch mit Sosse, Käse und Obstorte.

#### **Verpackung :**

Karton flach mit 6 Flaschen liegend.

Palette von 88 Kartons.

**Flaschentyp :** Bordeaux tradition 75 cl.

**Verschluss :** 44 x 24

**Etikett :** Orangengelbes Glanzpapier vergoldet.

**Ebenfalls in Flaschen von 50 cl oder 37,5 cl erhältlich.**

**Önologe :** Damien Kalanquin (Labor Dubernet)

