

**Roger Bertrand** (*Vigneron Elevéur*)  
06.75.22.85.51

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

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

### **Fiche technique AOC Corbières Rouge Traditionnel**

Dénomination des vins : A.O.C. Corbières - Château Bertrand  
Couleur : Rouge

- **Mise en bouteilles au domaine par Roger BERTRAND.**  
Vigneron à Saint-André de Roquelongue.

- Le "Château Bertrand" situé au cœur des Corbières, s'étend sur 8 Hectares de sols de type argilo-calcaire et grès ferrugineux, balayés par les vents marin et du nord et inondés de soleil une très grande partie de l'année.

- Ce vin est issu des cépages traditionnels de l'appellation Corbières, avec une base de Carignan, qui lui apporte sa solidité et sa structure, le grenache noir lui donne chaleur et gras, la syrah et le Mourvèdre contribuant à la complexité des arômes.

- Les raisins cueillis et triés manuellement par des vendangeurs expérimentés sont transportés entiers en cagettes et délicatement déposés en cuves pour une macération longue (18 à 21 jours), qui lui assurera un potentiel de garde élevé.

- Le vin est ensuite élevé en cuve (80%) et en fûts de chêne (20 %), pendant 12 mois, assemblé avant d'être mis en bouteilles.

**Dégustation :** Sa robe rubis aux nuances grenat très intense, son nez très concentré de sous bois d'automne, évoluant sur des arômes de fruits rouges, ses tanins présents et chaleureux, sa belle longueur en bouche en font un vin de haute expression qui accompagnera merveilleusement charcuteries, viandes et plats épicés, gibiers en sauce, fromages, tartes aux fruits...

**Conditionnement :**

Carton de 6 bouteilles couchées.

Palette de 88 cartons.

**Bouteilles :** Bordeaux tradition 75 cl.

**Bouchons:** 44 X 24

**Étiquettes adhésives :** papier supérieur vergé blanc.

**Oenologue :** Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)

