

Roger Bertrand (*Vigneron Eleveur*)
06.75.22.85.51

11200 St-André de Roquelongue
Terroir de Fonfroide

Site Internet: www.rogerbertrand.fr

Fiche technique AOC Corbières Rouge fût

Dénomination des vins : Château Bertrand
Couleur : Rouge

Cépages : Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah & Mourvèdre
Vieilles vignes, rendement : 35 Hl / Ha

Culture Raisonnée

Sol : Argilo-calcaire & Grès ferrugineux

Vendange : Cueillette et Tri manuels

Type de vinification : Macération à Raisin Entier (28 jours)

Élevage : Fût (12 mois)

Durée de conservation : 10 ans

Bouteille : Bordeaux Tradition

Bouchon : 44 X 24

Carton : 6 bouteilles couchées

Dégustation: Robe grenat intense, nez très complexe, évolué et très fondu, légèrement vanillé avec des rondeurs boisées évoluant sur des arômes de fruits noirs très mûrs ou cuits, pruneaux, fruits confits

Température de service : 18° à 19°

Alliance gastronomique : Côte de bœuf à la forestière, gibier grille, Viandes Rouges, fromage fermier, gibier, gigot

Oenologue : Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)



Téléphone : 04.68.41.48.26

Contact : contact@rogerbertrand.fr

Télécopie : 04.68.32.22.43

Caveau de dégustation: 59, avenue de Général Leclerc - 11100 NARBONNE - (Après Place Pyrénées – Dir. Perpignan)