ACQUISTATO IL .....

"Heritage An 462" Languedoc AOP 2021 2021



Rosso biologico intenso, morbido e mediterraneo

Il 462 dopo Cristo segnò ufficialmente l'inizio del commercio dei vini della Languedoc, grazie a una storica decisione del re visigoto Teodorico II. Questo rosso straordinario celebra proprio quel momento lontano. Lo propone Gérard Bertrand, ex campione di rugby e oggi faro della viticoltura biodinamica nel sud della Francia. Ci troviamo a Cabrières, una delle zone più affascinanti della denominazione. Qui i vigneti affondano le radici in terreni unici, composti principalmente da scisti millenari. La vicinanza del Mar Mediterraneo dona calore costante durante il giorno. Le colline retrostanti garantiscono invece forti escursioni termiche notturne. Questo contrasto climatico è la vera arma segreta della regione. Permette alle uve di maturare lentamente, concentrando gli zuccheri senza perdere la freschezza originaria. La ricetta di questo blend è quella tipica della zona. Troviamo il Syrah, che regala struttura e note speziate profonde, il Grenache che interviene per donare morbidezza, calore e una carica fruttata irresistibile e il Mourvèdre che completa il quadro, aggiungendo una magnifica spina dorsale aromatica e complessità nel tempo. La gestione in vigna segue, come detto, i rigorosi principi dell'agricoltura biologica. In cantina il lavoro punta tutto sul rispetto della materia prima. Ogni varietà viene raccolta a perfetta maturazione e vinificata separatamente. Le macerazioni lunghe ma controllate servono a estrarre i profumi più nobili e a domare i tannini. Successivamente, una parte del vino riposa per alcuni mesi in pregiate botti di rovere francese. Questo affinamento serve a dare il tocco finale, regalando al sorso una struttura sontuosa senza appesantirlo. Veste rosso rubino intensa e impenetrabile, al naso si scopre un vero e proprio bouquet mediterraneo. Emergono sentori nitidi di mora di rovo, ciliegia nera e prugna matura. Subito dopo arrivano accenni raffinati di pepe nero, cacao amaro ed erbe della macchia spontanea. In bocca è avvolgente, caldo e straordinariamente armonioso. I tannini sono vellutati e accarezzano il palato. Una freschezza inaspettata sostiene l'intera bevuta, rendendola fluida e invitante. Il finale è lunghissimo, persistente e ritorna su piacevoli note speziate.

La storia racconta che Gérard Bertrand vendemmiò le sue prime uve nel lontano 1975, affiancando per i successivi 12 anni il padre Georges. Si trovava allora tra i vigneti di Château de Villemajou nel cuore della AOC Corbières. Da allora, quasi mezzo secolo dopo, l'attività di Gérard è cresciuta molto, al punto oggi di interessare praticamente tutti i migliori terroir del Sud della Francia. Quella che all'inizio era una piccola tenuta famigliare durante la sua guida si è trasformata nel più importante produttore della regione. Oggi sotto il cappello di Gérard Bertrand ci sono ben 11 Château che producono tutte le principali appellazioni del Sud-Ovest della Francia. Da anni, inoltre, l'azienda è annoverata come una delle più importanti per la produzione di vini biologici e biodinamici della nazione. Oltre che per la produzione di vini rosati, compresi alcuni dei più venduti e pregiati al mondo.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo con presenza di ciottoli, scisti e terreni ricchi di minerali
Esposizione	sud, sud-est
Allevamento	guyot e cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Languedoc
Uve	Syrah, Grenache
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Ottimo già giovane, ma interessante anche dopo 4-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve provengono da vigneti situati nelle migliori aree del Languedoc, influenzate dal clima mediterraneo e dalle forti escursioni termiche. Dopo la raccolta, ogni varietà viene vinificata separatamente con macerazioni controllate per preservare intensità aromatica ed equilibrio tannico. Una parte del vino affina in botti di rovere francese per alcuni mesi, acquisendo maggiore complessità e struttura senza perdere freschezza e piacevolezza al beva.
Sensazioni	Rosso intenso e mediterraneo, con profumi di mora, ciliegia nera, prugna matura e leggere note speziate di pepe nero, erbe aromatiche e cacao. Al palato è morbido, avvolgente e armonioso, sostenuto da tannini vellutati e da una piacevole freschezza che dona equilibrio e bevibilità. Il finale è caldo, persistente e delicatamente speziato, perfetto per chi ama i rossi generosi ma eleganti.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821