Héritage La Clape Blanc AOP "An 1650", Gérard Bertrand



L'Héritage onthult hier de geschiedenis van het jaar 1650 met het hoogtepunt van de maritieme handel van de haven van Narbonne. Deze haven werd gecreëerd door de Grieken. De haven van Narbonne werd toen beschermd door het eiland La Clape. Nu is dit massief verbonden met het vasteland en staat het vooral bekend om zijn wijn. Dit rotsachtige land vol met wijnstokken, opgezweept door de wind onder een stralende zon produceert heerlijke wijnen van de appellation "La Clape".

Oorsprong: Het massief van La Clape, een voormalig kalkstenen eiland aan de Middellandse Zee, biedt een uniek terroir van kalksteen, rode klei en keien. Zeewind en overvloedige zon zorgen voor frisse en geconcentreerde wijnen.

Druiven: 40% Grenache Blanc, 30% Bourboulenc, 30% Macabeu

Vinificatie: Handmatige oogst, directe persing, koude vergisting in roestvrijstalen tanks. Rijping op fijne lies gedurende 6 maanden met regelmatige bâtonnage voor extra textuur.

Degustatie: In de neus onthult de wijn bloemige en rijpe fruitaroma's zoals abrikoos en witte perzik. Elegant en evenwichtig, wordt deze wijn gekenmerkt door een mooie mineraliteit en een aangename en verfrissende zuurgraad.

Bewaarpotentieel: 4-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij doradefilet met venkel, bouillabaisse of zeevruchtenrisotto. Ook uitstekend bij verse geitenkaas.

- Eendenmousse
- Mosselen Provençaal
- Langoustine mayonaise
- Geroosterde zeebrasem, gevuld met venkel
- ...