

Domaine Bertrand-Bergé

Fitou 2002

Vin : Fitou Domaine Bertrand-Bergé 2002

Région : Languedoc

Appellation : AOC Fitou

Cépages : 50% Carignan noir, 40% Syrah, 10% Grenache noir



Présentation : 30 ha de culture sur la commune de Paziols dans les Hautes Corbières, le domaine Bertrand Bergé est constitué de sols argilo-calcaires parsemés de galets ou l'on retrouve des vignes de plus de 60 ans, plantées en Carignan, Grenache, Syrah, Merlot, Muscat et Macabeu. Vignerons depuis 6 générations, la famille Bertrand Bergé a toujours fait preuve de dynamisme dans la profession : Au début du siècle,

l'arrière-arrière grand-père Jean Sirven s'est vu décerné une médaille d'Or à l'exposition universelle de Paris, en 1945, Jérôme Bertrand est l'initiateur de la création de l'appellation Fitou.

Culture : Moyenne d'âge des vignes, 60 ans. Vendange manuelle avec tri sur les parcelles. Respect du terroir et des traditions.

Vinification : Eraflage. Pigeage manuel. Malolactique dans les fûts. Elevé sur lies, pendant 18 mois en fûts neufs français.

Dégustation : Robe rubis très intense, avec une belle densité. Nez grillé, torréfié. Belle complexité aromatique, avec des notes de cassis, mûres, vanille et boisé réglissé. Bouche complexe, suave, séveuse avec une texture élégante. Tanins soyeux avec une belle maturité et une très belle longueur.

Apogée : Garde 2006 à 2013 - Apogée 2011

Service : Température entre 11 et 14°. Ouvrir une heure avant de servir.

Accompagnement idéal : Viandes grillées, volailles, sanglier, viandes rouges cuisinées aux herbes ou aux épices, daube provençale, boudin grillé aux pommes, cassoulet, canard aux cerises, couscous, fromage de brebis...

Prix : En 2012, 42 € en caviste. Millésimes disponibles aujourd'hui ; 2009.

