

## Gérard Bertrand - Cigalus 2009 - Blanc - VDP d'Oc



**Cuvée**  
Cigalus  
**Appellation**  
Vin de Pays d'Oc  
**Millésime**  
2009

[Commandez en ligne](#)

Propriétaire de plus de 360 hectares de vignobles sur les plus beaux terroirs du Languedoc et partenaire des meilleurs vignerons, **GERARD BERTRAND** est reconnu comme le spécialiste des vins premium du Sud de la France. Le cœur des activités viticoles est basée au Château l'Hospitalet dans le magnifique cadre méditerranéen du massif de la Clape, près de Narbonne. Cultivé en biodynamie, **Cigalus** représente l'aboutissement d'une très longue quête pour **GERARD BERTRAND**. Celle d'un terroir où les cépages nobles s'expriment de façon exceptionnelle et originale, tout en gardant leur caractère tout à fait méditerranéen.

### **Terroir**

Composé au Campagnien (ère secondaire, antérieure à l'émergence des Pyrénées) avec une dalle gréseuse et calcaire.

### **Cépages**

75% Chardonnay, 20% Viognier, 5% Sauvignon Blanc

### **Vinification**

Les raisins sont vendangés manuellement et transférés à la cave en comporte. Pressurage direct, débouillage statique. 70 % de la cuvée est vinifiée en fûts de chêne, et le reste en cuves inox avec contrôle des températures de fermentation.

### **Dégustation**

Robe jaune dorée, brillante et limpide. Nez intense et complexe d'agrumes murs (pamplemousse) de pêche blanche, de miel, de fruit sec avec une note toastée. Bouche pleine et soyeuse, mûre, ample avec des notes de vanille, de grille, de beurre et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche.

### **Consommation**

Poissons et volailles en sauce.

### **Elevage**

Elevage en fûts de 225 litres entre 6 et 8 mois avec des batonnages réguliers. Le vin est conservé plusieurs mois en bouteille avant sa commercialisation.

### **Mot du caviste**

Interprétation très méditerranéenne de cépages extraméricains.



Agriculture  
Biologique



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/780>