



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CIGALUS IGP AUDE HAUTERIVE

HAUTERIVE, UN LIEU A PART AU CŒUR DES CORBIÈRES

Le domaine Cigalus bénéficie d'un climat méditerranéen de type semi-aride à variante hivernale tempérée chaud et ensoleillé, permettant une maturation avancée de tous les cépages. L'aridité de ce climat (faible pluviométrie) est compensée par des sols profonds (sédiments déposés par l'Aussou, ruisseau qui délimite la propriété), qui emmagasinent plus longtemps les précipitations hivernales, mais dont la fertilité est limitée par la présence en sous sol d'un grès légèrement calcaire datant du Campanien (ère secondaire, antérieure à l'émergence des Pyrénées).

LA BIODYNAMIE : UNE PHILOSOPHIE

Domaine de Cigalus est cultivé en biodynamie depuis 2002. Proposée en 1924 par Rudolf STEINER cette méthode culturale va plus loin que l'exclusion simple de produits de synthèse. Il s'agit de valoriser le sol et la plante dans son environnement naturel grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales (cornes de vaches, tisanes, quartz). Le « Calendrier des semis » issu des recherches de Maria Thun présente un rythme sidéral : jour feuille, fleur, fruit, racine, en fonction duquel les différents travaux de la vigne sont effectués.

UN ASSEMBLAGE ASTRAL

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Carignan et Caladoc pour le rouge, Chardonnay, Viognier, Sauvignon pour le blanc, Cigalus mêle avec brio cépages internationaux et méditerranéens qui lui donne ce style unique.



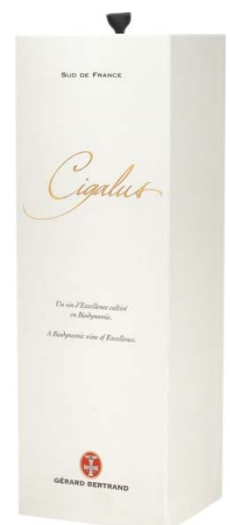
**LA REFERENCE EN
BIODYNAMIE CERTIFIEE
DEMETER**

Un des plus grands domaines certifiés

Cigalus est présent sur les classes Affaires Air France depuis 5 ans et dans de prestigieuses établissements.



Carte Hotel 4 étoiles le
New York Disneyland
Paris 2014



Nouveau
coffret unitaire

DOMAINES & CHATEAUX

Cigalus



Dès le millésime 2010

- Gérard Bertrand acquiert Cigalus en 1995. La démarche développement durable est ici poussée à l'extrême puisque les 60 hectares de vignes sont conduits en biodynamie, ce qui fait de Cigalus un des plus grands domaines français du genre.
- Ce respect du terroir permet la mise en valeur de cépages nobles: chardonnay, viognier, et sauvignon pour les blancs, cabernet sauvignon, syrah et merlot pour les rouges, teintés d'une identité toute méditerranéenne. Le résultat donne des vins d'exception au caractère unique. La propriété bénéficiera pour le millésime 2010 du label Demeter.



Visuel Disponible

