



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CODE ROUGE AOP CREMANT DE LIMOUX

PRESENTATION :

Cette cuvée provient exclusivement des terroirs situés sur les climats océaniques de Limoux.

Code Rouge est une ode à l'excellence et un hommage au Premier Brut du Monde élaboré par les Moines de l'Abbaye de Saint Hilaire près de Limoux. Blanc de blancs issu de Chardonnay, Chenin et Mauzac, il offre une exceptionnelle expression du terroir d'altitude qui l'a vu naître, tout en finesse et élégance. Ce Crémant porte tous les codes des vins Gérard Bertrand : l'émblématique couleur rouge de sa bouteille et les symboles Alpha et Omega, évoquant le cycle sans cesse renouvelé de la nature qui a inspiré sa désignation de Brut Eternel.

CEPAGES :

Chardonnay, Chenin, Mauzac

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Les vendanges sont manuelles et les raisins sont transportés en comportes. Un pressurage direct est assuré avec un pressoir pneumatique qui permet une élimination des jus de presses par des extractions de 30 à 40% de celui-ci sans rebéchage.

Un débouillage très soigné des jus est réalisé, puis une fermentation alcoolique est effectuée à température maîtrisée de 18°C. Une fermentation malolactique peut être réalisée selon le millésime.

Un assemblage très précis des divers terroirs et cépages est effectué avec une mise en bouteille courant janvier afin de favoriser une prise de mousse. L'élevage se fait sur latte pendant minimum 36 mois.

DOSAGE :

Dosage: 8.5g/l

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

La robe des très pâle, presque cristalline avec des bulles fines.

Le nez est floral et présente des notes de poires, d'agrumes et de fruits frais.

La bouche est fraîche et minérale. Code rouge est fin, élégant et raffiné.

A découvrir à l'apéritif, sur des sushis, ou avec des poissons crévés, du fromage de chèvre frais et des salades de fruits frais parfumées au basilic.

