

# ART DE VIVRE

## AOP Languedoc

Créations



### Présentation

Art de Vivre rend hommage au berceau méditerranéen, à sa nature préservée et à ses artistes. Son flacon unique en terre naturelle, est une évocation des premières amphores. Issu de cépages emblématiques du Sud de la France, ce vin est une invitation à célébrer un vignoble deux fois millénaires, témoin d'une civilisation et d'un patrimoine vivant d'une rare beauté.



### Vinification & élevage

Une maturation lente et des vendanges tardives (de fin septembre à mi octobre) sont les secrets pour obtenir des raisins mûrs, sains et concentrés. Cela favorise également l'extraction de la couleur et des arômes en phase de fermentation et de macération.

Les raisins sont récoltés manuellement et acheminés à la cave en comporte. Les raisins sont éraflés, puis mis en cuve inox pour des macérations de l'ordre de 15 à 20 jours. Une partie des vins sont ensuite soutirés et mis en barrique pour une durée de 8 mois.



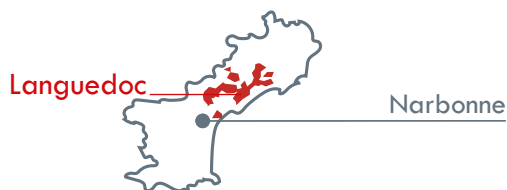
### Notes de dégustation

Doté d'une belle robe brillante rouge rubis, ce vin complexe et élégant offre de délicieux arômes de fruits rouges mûrs, un palais rond avec tanins fondus bien équilibrés.



### Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre



A servir à 18°C avec des plats méditerranéens et des viandes grillées.

[www.gerard-bertrand.com/les-vins/art-de-vivre-languedoc](http://www.gerard-bertrand.com/les-vins/art-de-vivre-languedoc)



GÉRARD BERTRAND