



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## ART DE VIVRE AOP CLAIRETTE DU LANGUEDOC ADISSAN

### NOTES DU VIGNERON

Art de Vivre rend hommage au berceau méditerranéen et à ses artistes. Inspirée des amphores, sa bouteille unique, éco-conçue avec des matières naturelles, est décorée avec un graphisme Art-déco qui évoque cette civilisation du Sud de la France. Avec ses cépages ancestraux, ce vin est une invitation au « beau » et au bon.

Située sur un petit territoire de onze communes depuis Agde jusqu'à Clermont l'Hérault, le cépage de la Clairette est ancré dans un terroir original, confiné à une micro-région. Son climat méditerranéen apporte des hivers doux, aux rares précipitations et aux étés chauds et secs. Ce cépage à la vigueur remarquable, dégage des arômes discrets et délicats, fruités et faibles en acidité. Il est identifié comme le plus ancien de la région, car il épouse les contours de l'histoire du Languedoc. Du temps de l'ère romaine, la clairette est considérée comme un cépage originel de la Narbonnaise, puis du Moyen Age à la Renaissance elle devient la renommée du Languedoc.

### CEPAGES

100% Clairette

### METHODE CULTURALE ET VINIFICATION

La récolte de ce cépage ancestral est réalisée le matin entre 5h et 8h du matin afin de préserver la fraîcheur. Les vendanges s'effectuent de début à fin septembre par sélection parcellaire. Les raisins sont directement déposés dans le pressoir et pressés sous gaz neutre afin de conserver une belle fraîcheur aromatique. Seuls les premiers jus sont sélectionnés.

La fermentation est arrêtée par le froid, à température contrôlée entre 13°C et 15°C pour atteindre les 12 grammes de sucre.

### NOTES DE DEGUSTATION

Son élégance fait de cette cuvée une référence de l'appellation.

Ce vin se pare d'une élégante robe jaune paille ornée de reflets verts qui traduisent sa jeunesse, une fraîcheur que l'on retrouve dans la palette aromatique, portée sur les fruits à chair blanche (poire et pêche) et la prune.

Dans le prolongement, le palais se révèle frais, élégant et harmonieux.

*A servir à 10°C en apéritif ou avec des salades et du poisson.*

