



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**PERLES DE SAUVIGNON BLANC
IGP PAYS D'OC**

PRESENTATION :

Le Sud de la France et plus particulièrement le pourtour du littoral méditerranéen est célèbre pour ses huîtres et ses vignes. Perles de Sauvignon Blanc est un hommage à cette région et aux perles qui se forment dans les huîtres. Ce vin à la couleur cristalline est élaboré exclusivement à partir du Sauvignon Blanc, qui révèle trois expressions différentes selon le terroir du Sud de la France sur lequel il prend racine. Il révèle donc une grande complexité, mariant la vivacité traditionnelle du Sauvignon, à des notes plus exotiques, accompagnées d'une agréable sensation de volume et de rondeur en bouche.

L'habillage rend hommage à la région d'origine de ce vin avec son bouchon en verre bleu rappelant la côte méditerranéenne et son étiquette irisée. La bouteille porte un collier de perles, modèle unique au monde dessiné par la célèbre créatrice française Chantal Thomass.

CEPAGE:

100% Sauvignon

NOTES DE VINIFICATIONS :

Le Sauvignon atteint sa maturité très tôt et nécessite d'être cueilli à un moment précis, déterminé par la dégustation des raisins avant la récolte pour obtenir l'intensité qui caractérise ce cépage.

Les raisins sont ramassés durant la nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Ils sont délicatement pressés à leur arrivée au chais.

Les moûts sont dégustés tous les jours pour confirmer l'évolution aromatique et l'acidité. Environ 10% du vin est vinifié en barriques françaises approximativement 5 mois, pendant que le reste est mis en cuves thermo-régulées à basse température pour préserver la richesse et la fraîcheur des arômes.

Après un léger collage la mise en bouteille a lieu rapidement pour conserver le caractère frais et fruité du vin.

NOTES DE DEGUSTATION :

La couleur de Perles de Sauvignon est d'un or très pâle, presque cristallin.

Le Sauvignon se caractérise par ses arômes de buis et d'agrumes qui apportent beaucoup de fraîcheur et de minéralité. Les terroirs du Sud de la France lui permettent aussi de développer des notes de goyave et de fruit de la passion, qui s'accompagnent d'une belle rondeur en bouche.

Servir à 8-10°C en apéritif ou pour accompagner des fruits de mer, du poisson grillé ou du fromage de chèvre frais.

