

ART DE VIVRE

AOP Clairette du Languedoc Adissan

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

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 dégustation

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 jeunesse 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.

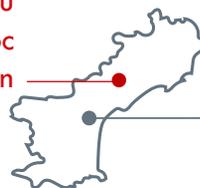
Servir à 10°C en apéritif ou avec des salades et du poisson.



Encépagement

Clairette

Clairette du
Languedoc
Adissan



Narbonne



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.



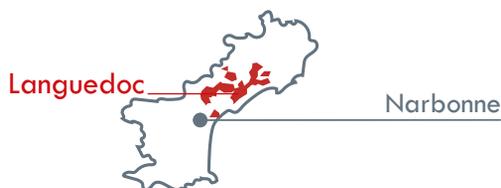
Notes de dégustation

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



GÉRARD BERTRAND