

PRIMA NATURE MERLOT

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



Présentation

Prima Nature est une gamme de vins biologiques sans sulfites ajoutés qui offre des arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit et du terroir. Ces vins sont nés du savoir-faire de Gérard Bertrand et de ses œnologues qui possèdent une expertise unique de la vinification sans sulfites. Les vins sont vinifiés d'après les standards biologiques ce qui demande une grande qualité des raisins. Prima Nature est aussi une gamme végan pour les consommateurs soucieux du respect des animaux. Intense et fruitée, Prima Nature vous procurera une expérience unique du cépage dans le respect de l'environnement.



Vinification & élevage

Le travail commence au vignoble par une sélection précise et minutieuse des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin : 90% du résultat final découle de ce travail de précision. L'état sanitaire doit être parfait, le feuillage doit être sain, frais et dense, les raisins doivent avoir un niveau de maturité optimal. En effet, la période pour le ramassage est très faible tant l'équilibre acide/sucre et maturité des tanins est primordial sur cette catégorie de vin.

La vinification en rouge est très traditionnelle, exception faite que nous n'utilisons ni SO₂ ni aucun autre intrant œnologique. Les raisins sont égrappés puis la phase de macération dure environ 10 jours pendant lesquels nous ne travaillons l'extraction que par des remontages quotidiens permettant de favoriser l'expression du fruit. Le pressurage intervient en prenant soin de séparer les presses. Les vins sont ensuite soutirés dans le but d'éliminer les lies les plus grossières avant la fermentation malolactique. A la suite de cette dernière les vins sont à nouveau soutirés puis mis au froid pour garantir leur bonne stabilité en cuve.



Notes de dégustation

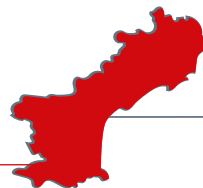
Cette cuvée est dotée d'une belle robe rouge soutenue aux reflets grenats. Ce merlot rond et fruité révèle des arômes gourmands de fruits rouges subtilement épicés.



Encépagement

Merlot

Pays
d'Oc



Narbonne

À servir à 16°C avec un risotto ou wok de légumes.



GÉRARD BERTRAND