



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

AUTREMENT CHARDONNAY IGP PAYS D'OC



NOTES DU VIGNERON

Avant d'être un vin bio, Autrement se doit d'être un vin premium qui fait l'objet de hautes exigences qualitatives communes à tous les vins signés Gérard BERTRAND.

La constance de la qualité est assurée par l'assemblage des différents terroirs.

L'engagement de Gérard Bertrand pour l'environnement se traduit dans cette gamme par la certification AB par Ecocert, label de référence des consommateurs en France, ainsi que par un packaging respectueux de l'environnement (étiquette en papier recyclé, carton brut, bouchon naturel Procork). Cette gamme s'inscrit dans une politique de développement durable, axée sur la préservation des paysages viticoles et le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité.

Des fervents défenseurs de l'écologie, aux personnes soucieuses de consommer des produits 'sains', jusqu'aux amateurs de vins et gastronomes à la recherche de nouvelles sensations, tous trouvent une réponse à leurs attentes dans les cuvées Autrement.

METHODE CULTURALE & VINIFICATION

Les raisins, vendangés manuellement, sont pressurés immédiatement après la récolte. Après un débouillage statique à froid, le moût est vinifié en cuve en inox afin de préserver les arômes variétaux et la fraîcheur du produit. Le contrôle des températures permet de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est d'une belle couleur soutenue jaune or, vive et limpide. Le nez complexe et floral révèle des parfums de fleur, complétés par des notes beurrées et de fruits frais. La bouche, parfaitement équilibrée et assez puissante, demeure suave et onctueuse avec des saveurs de fruits jaunes et exotiques, accompagnées de notes miellées et de vanille. La finale évolue vers une belle vivacité, avec une bonne longueur en bouche.

A déguster à 12°C avec des crustacés, des coquilles Saint Jacques, des poissons grillés ou en sauce, tel qu'un bar ou un loup grillé au beurre citronné, ou encore des viandes blanches.

