

AUTREMENT CORBIÈRES

AOP Corbières



Agir pour la planète



Présentation

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 consommateurs en France, 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.



Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés manuellement, éraflés et encuvés dans des cuves inox. La fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures pour extraire un maximum de fruit des pellicules. Durant la phase de macération, des remontages sont effectués régulièrement afin d'extraire arômes, tanins et couleur. Après la fermentation malolactique, une partie du vin est élevée en barrique bordelaise de 225 litres pendant environ 8 mois, amenant des tanins fondus, l'autre partie est mise en cuve inox pour apporter la complexité aromatique à l'assemblage. Après un léger collage, ce vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

La robe de couleur rubis, aux nuances grenat intense, est dense et concentrée. Au nez se mêlent des arômes complexes et intenses de fruits rouges, notamment de cassis et de mûre, accompagnées de notes subtilement épicées. Rond et ample en bouche, avec des tanins soyeux, ce Corbières révèle une grande élégance et une richesse aromatique exceptionnelle. D'un très bel équilibre, il se termine sur une finale persistante et harmonieuse.



Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre



Narbonne

Corbières

A découvrir à 16°C avec des viandes rôties ou grillées, des magrets de canard, du confit de canard, ou encore des fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com



GÉRARD BERTRAND