



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

AUTREMENT GRENACHE 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

Suite à des vendanges manuelles et très matinales lorsque la température extérieure est encore fraîche, ce rosé est élaboré par pressurage direct. Les grappes sont mises entières dans le pressoir et le pressurage est piloté en fonction de la dégustation. La fermentation alcoolique se déroule en phase liquide sous contrôle des températures, afin de développer le maximum d'arômes. De manière à garder toute sa fraîcheur et son acidité naturelle, aucune fermentation malolactique n'a lieu et le vin est embouteillé rapidement.

NOTES DE DEGUSTATION

Doté d'une belle robe saumonée, tendre et brillante, son nez fin flatteur révèle des arômes intenses de fruits rouges, telle que la framboise, la cerise, la fraise, ainsi que la grenadine. Sa bouche fraîche, désaltérante et franche, se développe sur des arômes de fruits rouges, puis de fleurs blanches et groseille en finale. Opulent, aromatique et tout en rondeur, il possède un bon équilibre et représente toute la complexité que ce cépage peut exprimer sur notre terroir méditerranéen.

A déguster à 10°C en apéritif, sur des salades méditerranéennes, des viandes grillées, des tartes méditerranéennes ou des poivrons farcis.

