

AUTREMENT LANGUEDOC ROUGE

AOP Languedoc



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, 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.



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.



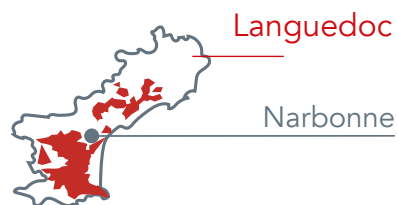
Notes de dégustation

Doté d'une robe sombre, avec des nuances de violet intense, le nez exprime des arômes complexes de fruits rouges et noirs (framboise et cassis) accompagnés de notes subtiles d'épices poivrées. L'attaque, franche en bouche, évolue ensuite avec beaucoup d'ampleur et de rondeur dans un très bel équilibre. Sa structure tout en finesse lui confère une race sans égal, sur un fond de tanins soyeux parfaitement mûrs. Sa finale, pleine de vivacité, offre une bonne longueur en bouche qui se développe sur des notes de cuir, de réglisse, de café et d'épices poivrées.



Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre



A déguster à 16°C avec du canard ou de l'agneau, un tian d'aubergines, du thon grillé sur un coulis de tomates, du bœuf et son confit d'oignons, ou encore des fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com



GÉRARD BERTRAND