



# GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## AUTREMENT MERLOT 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 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 élevé 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 DEGUSTATION

La robe est d'un rouge profond aux de légers reflets violets. Au nez, les notes fruitées de cassis et de fraises des bois s'allient avec gamme aromatique complexe de champignon, sous-bois et épices douces. L'attaque en bouche est souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Rond en bouche, sa structure lisse et élégante, avec des tanins présents mais bien enrobés, signe une vinification parfaitement maîtrisée, et se termine par une finale chocolatée très gourmande.

A déguster à 16°C avec des viandes rouges grillées, du boudin noir aux pommes, ou des fromages à pâtes molles.

