



# GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## CHANGE CHARDONNAY – VIOGNIER / IGP PAYS D'OC

### PRESENTATION :

Attaché à la préservation de la biodiversité et des paysages viticoles, Gérard Bertrand vous invite à découvrir les cuvées Change, issus de vignobles en conversion vers l'agriculture biologique. Choisir Change est un acte citoyen qui permet de soutenir les viticulteurs engagés. C'est aussi le plaisir assuré de vins intenses et fruités, au palais gourmand et généreux.

### CEPAGE:

Chardonnay, Viognier

### NOTES DE VINIFICATIONS :

Les raisins sont récoltés à maturité parfaite dans la nuit pour profiter des températures fraîches et exprimer le potentiel optimal des cépages. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la réception des raisins. Le travail du raisin se déroule sous gaz neutre afin de pallier aux risques d'oxydation des mouts. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le mout. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite débourbés plus ou moins selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués. Les mouts sont vinifiés en cuve inox thermo-régulée à basse température (16°C), afin de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

**Chardonnay** : La particularité de ce cépage réside dans la noblesse de ses arômes (notes d'agrumes et de fleurs blanches) et la délicatesse de ses vins.

**Viognier** : Ce cépage se révèle par sa grande richesse aromatique (abricot, pêche, épices, fruits secs) et la puissance et la complexité de ses vins. Il est par ailleurs très stable vis-à-vis des phénomènes oxydatifs.

Après un léger collage, l'assemblage est réalisé. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines afin de préserver leur caractère frais et fruité jusqu'à la mise en bouteille.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Doté d'une robe jaune pâle, avec des reflets ambrés, le nez est puissant et complexe, se mêlent arômes de fleurs blanches, d'acacia, des arômes d'agrumes, de pamplemousse et de fleur d'oranger. Frais et fruité, onctueux et gras, il offre d'agréables saveurs de chèvrefeuille, de poire mûre et d'épices. D'une belle vivacité, la bouche persiste et offre une belle finale tout en fraîcheur et tension.

*Servir à 8-10°C en apéritif ou pour accompagner des salades ou poissons grillés.*

