

CHANGE BLANC

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



Présentation

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.



Vinification & élevage

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 les risques d'oxydation des moûts. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le moût. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite plus ou moins débourbés 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 moûts sont vinifiés en cuve inox thermorégulée à basse température (16°C), afin de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.



Notes de dégustation

La robe est de couleur jaune pâle. Le nez est puissant et complexe, aux arômes de fleurs blanches, d'acacia, et d'agrumes tels que le pamplemousse et le citron vert. En bouche, ce vin est frais et fruité, onctueux et gras, aux saveurs de chèvre-feuille, de fruits de la passion et d'épices. Il présente une belle vivacité et une belle finale, tout en fraîcheur et tension.

A déguster à 12-13°C en apéritif ou sur des moules marinières, avec une soupe de poisson, des blancs de volailles à la crème ainsi que des fromages à pâte molle

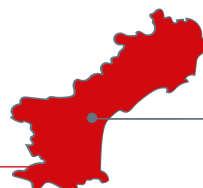
www.gerard-bertrand.com/



Encépagement

Chardonnay, Sauvignon

Pays
d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND