

CHANGE ROSÉ

IGP Pays d'Oc



PRODUIT EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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 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 et les moins colorés. 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 moûts sont vinifiés en cuve inox thermorégulée à basse température afin de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. La particularité du Grenache réside dans sa couleur très fragile et la finesse de ses arômes et son caractère méditerranéen. La Syrah apporte une couleur bleutée à l'assemblage ainsi que la fraîcheur et la tension de la cuvée. 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 dégustation

Rosé tendre, pâle et brillant aux reflets bleutés évoluant avec le temps sur des nuances plus orangées. Le nez offre des arômes de fruits rouges, de cassis et de groseille. Des notes florales de rose et des notes d'agrumes, de pamplemousse complètent cette palette. La bouche est fraîche et ronde, la finale saline et équilibrée.

Idéal en apéritif avec des rillettes de poisson, des crevettes et des bulots, de la tapenade. Se marie aussi avec des plats de la cuisine du monde : couscous, currys, aïolis, spécialités asiatiques et italiennes.

www.gerard-bertrand.com/



Encépagement

Grenache, Syrah



Narbonne

Pays
d'Oc



GÉRARD BERTRAND