

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, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la cueillette et à la réception des raisins. Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être encuvés. Les macérations durent entre 12 et 20 jours avant le pressurage.

La particularité du Merlot réside dans sa précocité, son caractère de fruit mûr et ses tanins très soyeux. Il exige beaucoup de finesse au court des vinifications afin de ne pas « faner » ses arômes. Les températures sont maîtrisées et pilotées précisément afin de favoriser l'expression des arômes variétaux du merlot et d'extraire une structure tannique dense et soyeuse. Après un léger collage, l'assemblage est réalisé. Les vins sont ensuite élevés en cuve inox ou ciment pendant 6 à 12 mois.



Notes de dégustation

La robe est d'une couleur rubis sombre et dense. Le nez puissant développe des arômes de baies rouges, de cerise et fraise des bois, accompagnés de notes intenses d'épices, de pruneau ainsi que du cuir et de la truffe. La bouche est souple et aromatique, avec des notes de poivrons, d'eucalyptus et de menthe. Ronde et élégante, structurée et puissante, la finale persiste en bouche avec des tanins élégants et fondus.

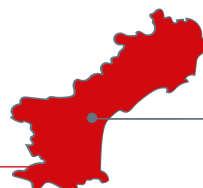
Servir à 16°C avec des viandes rouges : bœuf grillé, aiguillettes et magret de canard, gibiers et plats en sauce (daubes, osso bucco...). Parfait sur un plateau de fromages.



Encépagement

Merlot, Cabernet Sauvignon

Pays
d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND