

COTE DES ROSES PINOT NOIR

IGP Pays d'Oc

Créations



Présentation

Cette cuvée Côte des Roses célèbre l'Art de Vivre Méditerranéen. Le sol, très varié, est constitué essentiellement de sols argilo/calcaire et de graves. Les parcelles bénéficient d'une double influence climatique à la fois méditerranéenne et atlantique offrant un subtil équilibre entre générosité élégance et fraîcheur. Ce climat favorise la maturation optimale des raisins et leur bon état sanitaire, pour obtenir un vin élégant et fin. Sa bouteille est inédite au fond en forme de rose, créée par une jeune designer de l'École Boulle. C'est un vin qui s'offre comme un bouquet de Rose !



Vinification & élevage

Les raisins sont récoltés fin septembre à maturité parfaite. Le rendement est contrôlé pour obtenir une belle concentration et des tanins élégants.

Les baies sont séparées des rafles par égrappage avant d'être mises en cuve pour une macération de 10 à 15 jours.

L'extraction douce des polyphénols est effectuée par pigeage et remontages suivant une dégustation quotidienne.

L'élevage se fait partiellement en barriques de 225 litres pendant quelques mois pour amener une complexité aromatique tout en respectant fruit et élégance de ce cépage.



Notes de dégustation

Ce 100 % Pinot Noir provient des vignobles d'altitude les plus frais de la région. Il offre des notes de fruits frais : cerise griotte, de framboise sauvage et d'épices. Le Pinot Noir est délicat et exigeant, il est capable de produire des vins rouges d'une très grande finesse. Il donne des vins plutôt ronds et fruités, à boire sur la jeunesse. En bouche il offre une texture veloutée avec une belle amplitude, des tanins soyeux et une finale élégante et équilibrée.

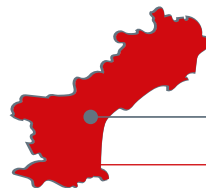
A déguster entre 15 et 16°C avec des viandes rôties ou grillées, tajine de poulet ou fromages affinés.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/cote-des-roses-pinot-noir



Encépagement

Pinot noir



Narbonne

Pays
d'Oc



GÉRARD BERTRAND