



# GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## NATURALYS SYRAH IGP Pays d'Oc

### PRESENTATION :

Animé par la passion des grands vins du Sud de la France et de ses paysages viticoles, Gérard Bertrand a créé les cuvées Naturalys dont les raisins sont issus de vignobles cultivés en Agriculture Biologique.

L'engagement de Gérard Bertrand dans une politique de Développement Durable se traduit ici par une certification Ecocert garant de la production en Agriculture Biologique, un packaging respectueux de l'environnement (étiquette en papier recyclé, carton brut, bouchons à faible impact environnemental), et une empreinte carbone des plus douces grâce à la proximité du lieu de production et de distribution.

Avant tout vins premiums, les vins gourmands de la gamme Naturalys, garantissent un plaisir immédiat lors de la dégustation, en révélant la vraie nature de leurs cépages et de leur terroir d'origine, qu'une culture respectueuse de l'environnement contribue à préserver durablement.

### CEPAGES :

100% Syrah

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins sont récoltés lorsqu'ils ont atteint leur parfaite maturité.

La vendange est égrappée et on réalise une macération traditionnelle de 10 à 15 jours dans des cuves inox thermorégulées permettant de développer des arômes typiques de la Syrah dominés par les fruits rouges et les épices et d'extraire des tanins de qualité soyeux et fins.

La fermentation malolactique est effectuée et l'élevage a lieu en cuve inox afin de préserver le caractère fruité du vin.

### NOTES DE DEGUSTATION :

La robe est profonde avec de légers reflets violets.

Le nez est généreux en fruits rouges et en épices.

L'attaque est souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Un palais élégant est soutenu par des tanins de qualité où les fruits se mêlent aux notes de garrigue.

A découvrir à 18°C sur des viandes grillées, mets épicés et fromages à pâtes persillées.

