



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

PERLES DE GRENACHE ROSÉ IGP Pays d'Oc

PRESENTATION

Le Sud de la France et plus particulièrement le pourtour du littoral méditerranéen est célèbre pour ses huîtres et ses vignes. Perles de Grenache Rosé est un hommage à cette région et aux perles qui se forment dans les huîtres. Ce vin à la couleur cristalline est élaboré exclusivement à partir de Grenache, révélateur de fraîcheur, de minéralité et de fruit. Des notes florales et de fruits rouges complètent cette palette qui se marie parfaitement avec des huîtres, des poissons grillés ou des plats exotiques. L'habillage rend hommage à la région d'origine de ce vin, la côte méditerranéenne. La bouteille porte un collier de perles, modèle unique au monde dessiné par la célèbre créatrice française Chantal Thomass.

CÉPAGE

100% Grenache

VINIFICATION AND MATURING

Le Grenache atteint sa maturité très tôt et nécessite d'être cueilli à un moment précis, déterminé par la dégustation des raisins avant la récolte pour obtenir l'intensité qui caractérise ce cépage.

Après les vendanges, les raisins sont délicatement pressés à leur arrivée au chais.

La fermentation est ensuite enclenchée en cuves thermo-régulées à basse température pour préserver la richesse et la fraîcheur des arômes.

La mise en bouteille a lieu rapidement pour conserver le caractère frais et fruité du vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur de Perles de Grenache est d'un rosé pale, tendre et brillant. Le Grenache se caractérise par ses notes florales et de fruit rouges qui apportent beaucoup de fraîcheur et de minéralité.

Servir à 8-10°C en apéritif ou pour accompagner des fruits de mer, du poisson grillé ou des plats épicés.

