

# RÉSERVE SPÉCIALE CABERNET SAUVIGNON

## IGP Pays d'Oc



Créations



## Présentation

Gérard Bertrand, passionné par l'Art de Vivre Méditerranéen et les grands vins du Sud de la France, révèle dans la gamme Réserve spéciale l'expression élégante, fruitée et généreuse des meilleurs terroirs de la région. 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 et une empreinte carbone des plus douces grâce à la proximité du lieu de production et de distribution. Légers, frais, fruités et faciles à boire, ces vins de cépage résultent de la sélection de raisins de qualité parmi les meilleurs vignobles de la région et allient des méthodes culturales et de vinification modernes et traditionnelles, pour un plaisir immédiat.



## 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 de ce cépage réside dans la nécessité d'effectuer de fréquentes et fortes aérations durant la fermentation afin de canaliser la puissance de ses tanins. Les températures sont maîtrisées et pilotées précisément afin de favoriser l'expression des arômes variétaux du cabernet et d'extraire une structure tannique dense et soyeuse. Une partie des vins est ensuite entonnée dans des barriques de chêne français. Enfin, après un léger collage et la mise en bouteille, ce vin est conservé plusieurs mois avant sa commercialisation.



## Notes de dégustation

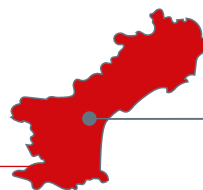
Doté d'une robe très profonde aux reflets violets, le nez développe des arômes intenses de fruits noirs, tels que le cassis, la myrtille et la prune, mais également des arômes très variétaux de poivrons, d'eucalyptus et de menthe. La bouche est concentrée, structurée et puissante. Les tanins sont élégants et fondus.



## Encépagement

Cabernet Sauvignon

Pays  
d'Oc



Narbonne

À découvrir à 16°C sur une pièce de bœuf grillée, des volailles ou du roquefort.

