



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

RESERVE SPECIALE CABERNET SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

PRESENTATION :

Gérard Bertrand, passionné par l'Art de Vivre Méditerranéen et spécialiste des vins premium du Sud de la France, révèle dans la gamme Réserve Spéciale l'expression élégante, fruitée et généreuse des meilleurs terroirs de la région.

Les terroirs exceptionnels du Languedoc, marqués par un ensoleillement optimal et une faible pluviométrie, dévoilent toute la complexité des cépages emblématiques du Sud de la France, permettant ainsi la création de vins de grande qualité.

CEPAGES :

100% Cabernet Sauvignon

METHODES CULTURALES ET VINIFICATIONS :

Récoltées manuellement, les baies sont séparées des rafles (égrappage) avant d'être mises en cuve pour une macération traditionnelle de 10 à 15 jours.

Les remontages et l'élevage permettent d'extraire le « meilleur » des pellicules avant le pressurage.

Une partie du vin est élevé 10 mois en barrique avant la mise en bouteille.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Le Cabernet Sauvignon donne un vin très coloré, très tannique et de longue garde, qui développe avec l'âge des bouquets complexes avec une dominante de sous-bois.

Ce 100 % Cabernet Sauvignon, rond, intensément fruité (cassis, myrtille, prune), subtilement épicé, offre un parfait équilibre et une belle longueur en bouche.

A déguster à 18°C avec des pièces de bœuf rôties, des volailles ou des fromages affinés.

