

RÉSERVE SPÉCIALE MERLOT

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 sa précocité, son caractère de fruit mûr et ses tanins très soyeux. Il exige beaucoup de finesse au court des vinifications afin de ne pas « faner » ses arômes. Les températures sont maîtrisées et pilotées précisément afin de favoriser l'expression des arômes variétaux du merlot 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 rubis sombre et dense. Le nez puissant développe des arômes de baies rouges, de cerise, de fraise des bois, accompagnées de notes intenses d'épices, de pruneau ainsi que du cuir et de la truffe.

L'attaque en bouche, souple et aromatique, est en harmonie avec les notes révélées au nez. Rond et élégant, structuré et puissant, la finale persiste en bouche.

A déguster à 18°C avec des viandes rouges grillées, ou encore des fromages

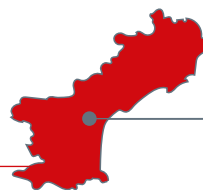
www.gerard-bertrand.com/en/wines/reserve-speciale-merlot-rouge



Encépagement

Merlot

Pays
d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND