

RÉSERVE SPÉCIALE PINOT NOIR

IGP Pays d'Oc

Créations



Présentation

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.



Vinification & élevage

Une "vendange en vert" est effectuée en Juin, permettant de diminuer le rendement des parcelles et donc d'augmenter la qualité des raisins. Les grappes sont récoltées fin septembre à maturité parfaite. Les baies sont séparées des rafles par égrappage avant d'être mises en cuves pour une macération de 10 à 15 jours. Les remontages et l'élevage permettent d'extraire le meilleur des pellicules avant le pressurage. L'élevage se fait partiellement en barriques de 225 litres avant la mise en bouteille.



Notes de dégustation

Robe rouge rubis, nez de cerise mûre et de framboise sauvage. Bouche fruitée et notes d'épices.

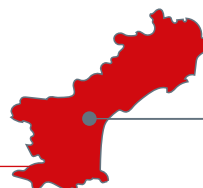
À déguster à 16° C avec de l'agneau grillé, un tajine de poulet ou des fromages affinés.



Encépagement

Pinot noir

Pays
d'Oc



Narbonne

