



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

RESERVE SPECIALE PINOT NOIR 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% Pinot Noir

METHODES CULTURALES ET VINIFICATIONS :

Après une " vendange en vert " en juin, les raisins sont récoltés fin septembre à maturité parfaite.

Le rendement moyen est de 25 hectolitre à l'hectare.

Les baies sont séparées des rafles par égrappage avant d'être mises en cuve 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.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Le Pinot Noir est fragile et exigeant, il est capable de produire des vins rouges d'une très grande finesse.

Il donne des vins plutôt ronds et fruités, à boire jeunes. Dans des versions plus concentrées, issues de vignes à rendement faibles, les vins gagnent en structure et en complexité aromatique, avec des textures parfois veloutées, et des capacités de garde plus importantes.

Ce 100 % Pinot Noir provient des vignobles d'altitude les plus frais de la région. Fruité, il offre des notes de cerise mûre, de framboise sauvage et d'épices, des tanins soyeux et une finale élégante et équilibrée.

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

