

RÉSERVE SPÉCIALE SAUVIGNON BLANC

IGP Pays d'Oc



Créations



Présentation

Gérard Bertrand, passionné par l'Art de Vivre Méditerranéen et spécialiste des vins premiums 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.



Vinification & élevage

Le Sauvignon est un cépage très précoce qui exige une date de récolte précise, déterminée par les dégustations de baies avant les vendanges, pour obtenir toute l'intensité typique du cépage. Les raisins sont vendangés pendant la nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. À leur arrivée au chai, les baies sont pressurées délicatement. Une partie du vin est vinifiée puis élevée en barriques bordelaises de 225 litres pendant environ 4 mois, tandis que le reste est vinifié en cuve inox thermorégulée à basse température afin de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.



Notes de dégustation

Le Sauvignon se caractérise par de beaux arômes d'agrumes, voire de menthol et il dispose d'une bonne rondeur en bouche.

Ce 100 % Sauvignon Blanc provient de vignobles bénéficiant d'un climat frais, offrant de savoureux arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

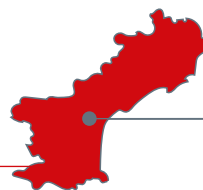
À déguster à 8-10°C en apéritif, avec des crustacés, des poissons grillés ou du chèvre frais.



Encépagement

Sauvignon blanc

Pays
d'Oc



Narbonne

