



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

RESERVE SPECIALE 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% Sauvignon

METHODES CULTURALES ET VINIFICATIONS :

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. A leur arrivée au chai, les baies sont pressurées délicatement.

Après un débourbage statique à froid, la fermentation alcoolique est réalisée à basse température en cuve inox thermorégulée pour conserver tout le bouquet aromatique du Sauvignon.

La mise en bouteille est précoce pour conserver toute la jeunesse du vin.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

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.

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

