

# RÉSERVE SPÉCIALE SYRAH

## 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 baies sont récoltées à pleine maturité durant le mois de septembre. Une macération traditionnelle de 15 jours au minimum est effectuée afin de permettre de développer les arômes typiques de la Syrah (poivre blanc, mûre et violette) et d'extraire des tanins de qualité, ronds et fins. La fermentation malolactique a lieu en cuves inox thermorégulées, puis l'élevage dure environ 8 mois. Une partie du vin est élevée en barrique. Après un léger collage, ce vin est conservé plusieurs mois en bouteille.



### Notes de dégustation

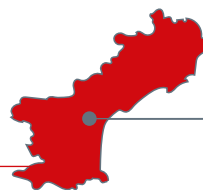
Robe intense et profonde, grenat, avec des reflets violets. Nez d'épices, de mûres, de myrtilles et de violettes. Bouche ample et ronde.

À déguster à 18°C avec des viandes grillées, du gibier, de la volaille, ou des fromages affinés.



### Encépagement

Syrah



Narbonne

Pays  
d'Oc



GÉRARD BERTRAND