



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

RESERVE SPECIALE SYRAH 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% Syrah

METHODES CULTURALES ET VINIFICATIONS :

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 thermo régulées, puis l'élevage dure environ 8 mois. Une partie du vin est élevé en barrique. Après un léger collage, ce vin est conservé plusieurs mois en bouteille.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

La Syrah a pour caractéristique une robe intense et profonde qui annonce la couleur. Longuement mûrie tout au long de l'été, elle s'ouvre sur une grande complexité aromatique d'épice, de mûre, de myrtille et de violette.

Ce vin est doté d'une belle couleur grenat, avec des reflets violets.

Au nez se mêlent des arômes de poivre, d'épices douces, de truffes et de fruits, tels que le cassis, la mûre et la violette.

Ample et rond en bouche, cette Cuvée révèle des tanins fondus et des saveurs d'épices et d'herbes sauvages, et se termine sur une agréable finale, longue et minérale.

A déguster à 18°C avec des viandes grillées, du gibier ou encore de la volaille, ainsi que des fromages affinés.

