

RÉSERVE SPÉCIALE VIOGNIER

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 raisins sont récoltés à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la cueillette et à la réception des raisins. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C. Une macération pelliculaire de 12 à 24 heures est alors réalisée afin d'extraire les composés aromatiques des pellicules et des pulpes. Les raisins sont ensuite envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le mout. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite débourbés plus ou moins selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués. La particularité de ce cépage réside dans sa grande richesse aromatique et ses arômes très stables vis-à-vis des phénomènes oxydatifs. Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu assez précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.



Notes de dégustation

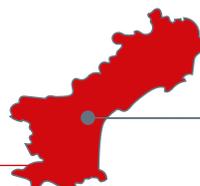
Doté d'une robe d'un jaune vif avec des reflets verts, le nez développe des arômes de fruit frais (cassis, poire et mangue), des arômes de fruits secs (amande, noisette), des arômes floraux d'acacia et de lys, des arômes d'agrumes (pamplemousse) et de fleur d'oranger. En bouche, l'élevage en barrique apporte des arômes de vanille, de cannelle, de beurre frais et d'épices. Sa finale est marquée par une belle minéralité et une bonne longueur.



Encépagement

Viognier

Pays
d'Oc



Narbonne

A déguster entre 10 et 12 °C, avec des crustacés, poissons, volailles ou cuisine asiatique.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/reserve-speciale-viognier-blanc



GÉRARD BERTRAND