



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

RESERVE SPECIALE VIOGNIER
IGP PAYS D'OC



SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —

Vintage 2007 :
Silver Medal
Sélections Mondiales
des Vins Canada 2008



Vintage 2007 :
Silver Medal
Concours Mondial
de Bruxelles 2008



Millésime 2007 :
Médaille d'Argent
Sélections Mondiales des Vins
Canada 2008

NOTES DU VIGNERON

Cépage : 100% Viognier

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.

METHODE CULTURALE & VINIFICATION

Nous faisons cohabiter vinification traditionnelle et moderne, pour un plaisir immédiat et une qualité constante.

Les raisins sont directement pressés puis encuvé en cuve inox thermo régulées. Après un débourbage statique à froid, la fermentation alcoolique est réalisée sous contrôle des températures pour préserver le fruit.

Afin de préserver la fraîcheur, on bloque la fermentation malolactique. Le vin est mis en bouteille puis commercialisé.

NOTES DE DEGUSTATION

Frais et fruité, ce 100% Viognier révèle des notes de chèvrefeuille, de poire mûre mais également de pêche, de fleur d'orange et d'agrumes.

A déguster à 8-10°C avec des crustacés, des poissons, des volailles ou des plats asiatiques.

Le Viognier :

Le Viognier est connu pour sa délicatesse et sa texture en bouche, tout en onctuosité. Il convient à merveille aux terroirs les plus frais du Pays d'Oc, sur les collines sauvages. Il exprime des notes complexes de pêche, de poire, de fruits tropicaux mais aussi de fleurs blanches.

