



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

NATURALYS CHARDONNAY

IGP Pays d'Oc

PRESENTATION :

Animé par la passion des grands vins du Sud de la France et de ses paysages viticoles, Gérard Bertrand a créé les cuvées Naturalys dont les raisins sont issus de vignobles cultivés en Agriculture Biologique.

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, un packaging respectueux de l'environnement (étiquette en papier recyclé, carton brut, bouchons à faible impact environnemental), et une empreinte carbone des plus douces grâce à la proximité du lieu de production et de distribution.

Avant tout vins premiums, les vins gourmands de la gamme Naturalys, garantissent un plaisir immédiat lors de la dégustation, en révélant la vraie nature de leurs cépages et de leur terroir d'origine, qu'une culture respectueuse de l'environnement contribue à préserver durablement.

CEPAGES :

100% Chardonnay

ELEVAGE ET VINIFICATION :

Les vendanges ont lieu lorsque les baies ont atteint leur maturité optimale.

Dès leur arrivée au chai les raisins sont immédiatement pressés de façon délicate de manière à obtenir les meilleurs jus.

Une partie du jus subit un débourage statique à froid de 48 heures. Une partie du moût est vinifié en barrique tandis que le l'autre partie l'est en cuve inox thermorégulées pour préserver la fraîcheur et le fruité du vin.

Le contrôle des températures permet de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est jaune vif, avec des reflets verts.

Le nez se caractérise par des arômes de fruits blancs et d'agrumes (pêche, pamplemousse).

La bouche demeure suave et onctueuse (notes de vanille, fruits exotiques) avec une finale marquée par une belle vivacité et une bonne longueur.

A boire à 12°C avec des crustacés, du poisson grillé ou en sauce, ou des viandes blanches.

