



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

NATURALYS MERLOT 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% Merlot

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les baies sont récoltées lorsqu'elles sont à maturité optimale. L'ensemble de la vendange est égrappée pour être vinifiée de manière traditionnelle (10 à 15 jours de macération) en cuve inox thermorégulées, avec contrôle précis des températures.

De fréquents remontages permettent d'extraire parfaitement les arômes, les tanins et la couleur.

La fermentation malolactique et l'élevage a lieu en cuve inox pour conserver le fruité et la fraîcheur du vin (Durée : 6 mois).

Le vin est finalement mis en bouteille

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rouge profond avec de légers reflets violets. Au nez, on trouve des notes de fruits (cassis, fraise des bois), d'épices douces et de sous-bois.

L'attaque en bouche est souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Une structure lisse et élégante, avec des tanins doux témoigne d'une vinification parfaitement maîtrisée.

A découvrir à 18°C sur des viandes rouges grillées et fromages affinés.

