

# NATURALYS MERLOT

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



## Présentation

Animé par la passion des grands vins du Sud de la France et la protection 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.



## Vinification & élevage

Après une récolte manuelle, l'ensemble de la vendange est égrappé et subit une macération traditionnelle de 10 à 15 jours, avec contrôle des températures.

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

L'élevage a lieu en cuve inox puis le vin est conservé quelques mois en bouteille.



## Notes de dégustation

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.

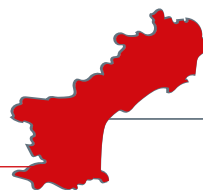
L'attaque en bouche est souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Une structure lisse et élégante, avec des tanins doux témoigne d'une vinification parfaitement maîtrisée.



## Encépagement

Merlot

Pays  
d'Oc



Narbonne

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

[www.gerard-bertrand.com/products/naturalys-merlot-rouge](http://www.gerard-bertrand.com/products/naturalys-merlot-rouge)



GÉRARD BERTRAND