



# GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## NATURALYS SAUVIGNON BLANC 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% Sauvignon Blanc

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins, vendangés la nuit, sont pressurés immédiatement après la récolte. Ce cépage doit être vinifié avec beaucoup de précaution à cause de sa très grande sensibilité à l'oxydation. Pour cela, toutes les opérations sont réalisées sous atmosphère neutre.

Après un débourage statique à froid de 48 heures, le jus est vinifié en cuve inox à basse température afin de préserver le fruit. Le contrôle des températures permet de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

Le vin est légèrement collé puis mis en bouteille précocement pour conserver sa vivacité.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Ce vin de robe jaune paille, brillant aux reflets lumineux, développe au nez des arômes fins d'agrumes (citron et pamplemousse) et de fruits jaunes.

La bouche assez fine et pure est bien équilibrée et dessinée. Frais et d'une belle ampleur, la bouche est en harmonie avec les arômes d'agrumes révélés au nez, qui s'accompagnent de légères notes mentholées. Equilibré, élégant, fin et rond, la finale persistante, évolue vers des notes de fruits frais et de fleurs.

A déguster à 12°C en apéritif, avec des crustacés et fruits de mer, des poissons grillés ou en sauce, ou encore sur du fromage de chèvre.

