



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



NATURAE – SYRAH ROSE IGP PAYS D'OC

PRESENTATION :

Naturae est une gamme de vins sans soufre ajouté et sans additif qui permet à tous de profiter du vin. Chaque cuvée, unique, exprime le caractère et le goût du fruit et du terroir. Ce vin bio est né du savoir faire de Gérard Bertrand et ses œnologues. Les vins sont cultivés d'après les standards de l'agriculture biologique ce qui demande une grande très grande précision dans la culture de la vigne et la vinification. Intense et fruité Naturae vous procurera une expérience unique du cépage dans le respect de l'environnement.

CEPAGE :

100% Syrah

VINIFICATION ET ELEVAGE :

La vinification est pointue et très précise compte tenu du fait que nous n'utilisons ni soufre ni intrants œnologiques à aucun moment de la vinification ou de la mise en bouteille. A réception, les raisins sont immédiatement refroidis à 8°C et pressurés en prenant soin d'écarter les jus de presse. Les jus sont débourbés à froid afin de favoriser une clarification naturelle des mouts et une élimination des composés oxydables par précipitation. La fermentation alcoolique est rapidement lancée à des températures de fermentation régulées entre 15 et 17°C. En fin de fermentation le vin est soutiré de façon à garder quelques lies fines qui seront la base anti oxydante des vins durant leur élevage avant mise en bouteille. Cette dernière intervient assez tôt dans l'année pour préserver l'expression aromatique unique de ce vin et en conserver toutes les qualités et le naturel dans le temps.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Cette cuvée est dotée d'une belle robe rose brillant et révèle au nez de délicieux arômes de fruits rouges, cassis et groseille.

La bouche s'ouvre sur de délicates notes florales, de rose et de pamplemousse, avec une finale fraîche, gourmande de fraise.

Ce vin est très aromatique, d'une légèreté remarquable et présente un très bel équilibre.

A consommer à 12°C à l'apéritif, ou avec des salades méditerranéennes

