



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

ART DE VIVRE AOP LANGUEDOC

NOTES DU VIGNERON

Art de Vivre rend hommage au berceau méditerranéen, à sa nature préservée et à ses artistes. Son flacon unique en terre naturelle, est une évocation des premières amphores. Issu de cépages emblématiques du Sud de la France, ce vin est une invitation à célébrer un vignoble deux fois millénaires, témoin d'une civilisation et d'un patrimoine vivant d'une rare beauté.

CEPAGES

Syrah, Grenache, Mourvèdre

METHODE CULTURALE ET VINIFICATION

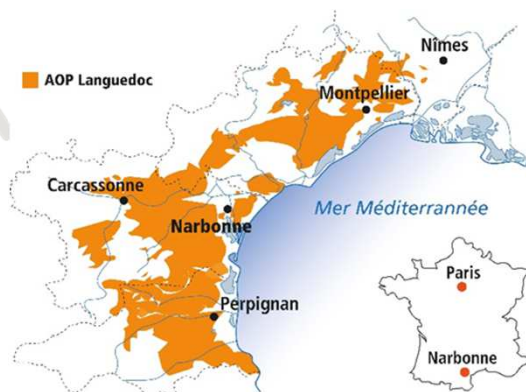
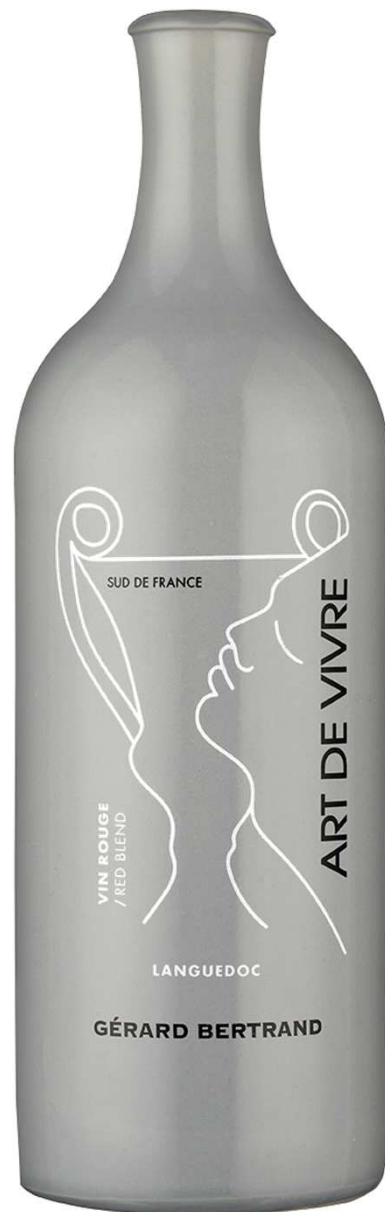
Une maturation lente et des vendanges tardives (de fin septembre à mi octobre) sont les secrets pour obtenir des raisins mûrs, sains et concentrés. Cela favorise également l'extraction de la couleur et des arômes en phase de fermentation et de macération.

Les raisins sont récoltés manuellement et acheminés à la cave en comporte. Les raisins sont éraflés, puis mis en cuve inox pour des macérations de l'ordre de 15 à 20 jours. Une partie des vins sont ensuite soutirés et mis en barrique pour une durée de 8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Doté d'une belle robe brillante rouge rubis, ce vin complexe et élégant offre de délicieux arômes de fruits rouges mûrs, un palais rond avec tanins fondus bien équilibrés.

A servir à 18°C avec des plats méditerranéens et des viandes grillées.





GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

ART DE VIVRE AOP CLAIRETTE DU LANGUEDOC ADISSAN

NOTES DU VIGNERON

Art de Vivre rend hommage au berceau méditerranéen et à ses artistes. Inspirée des amphores, sa bouteille unique, éco-conçue avec des matières naturelles, est décorée avec un graphisme Art-déco qui évoque cette civilisation du Sud de la France. Avec ses cépages ancestraux, ce vin est une invitation au « beau » et au bon.

Située sur un petit territoire de onze communes depuis Agde jusqu'à Clermont l'Hérault, le cépage de la Clairette est ancré dans un terroir original, confiné à une micro-région. Son climat méditerranéen apporte des hivers doux, aux rares précipitations et aux étés chauds et secs. Ce cépage à la vigueur remarquable, dégage des arômes discrets et délicats, fruités et faibles en acidité. Il est identifié comme le plus ancien de la région, car il épouse les contours de l'histoire du Languedoc. Du temps de l'ère romaine, la clairette est considérée comme un cépage originel de la Narbonnaise, puis du Moyen Age à la Renaissance elle devient la renommée du Languedoc.

CEPAGES

100% Clairette

METHODE CULTURALE ET VINIFICATION

La récolte de ce cépage ancestral est réalisée le matin entre 5h et 8h du matin afin de préserver la fraîcheur. Les vendanges s'effectuent de début à fin septembre par sélection parcellaire. Les raisins sont directement déposés dans le pressoir et pressés sous gaz neutre afin de conserver une belle fraîcheur aromatique. Seuls les premiers jus sont sélectionnés.

La fermentation est arrêtée par le froid, à température contrôlée entre 13°C et 15°C pour atteindre les 12 grammes de sucre.

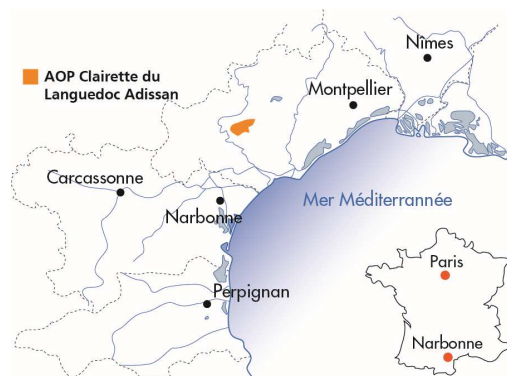
NOTES DE DEGUSTATION

Son élégance fait de cette cuvée une référence de l'appellation.

Ce vin se pare d'une élégante robe jaune paille ornée de reflets verts qui traduisent sa jeunesse, une fraîcheur que l'on retrouve dans la palette aromatique, portée sur les fruits à chair blanche (poire et pêche) et la prune.

Dans le prolongement, le palais se révèle frais, élégant et harmonieux.

A servir à 10°C en apéritif ou avec des salades et du poisson.





GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

GRIS BLANC IGP PAYS D'OC

NOTES DU VIGNERON:

Les vignes sont principalement situées dans la région de Tautavel, au sein du vignoble du Sud de la France, idéalement situé en Roussillon entre les Pyrénées et la Méditerranée.

Le Grenache est le cépage roi pour élaborer des rosés racés. Il s'exprime pleinement grâce au climat exceptionnel : faibles précipitations et ensoleillement optimum. A maturité, il développe tous ses arômes, légers et fruités dans un style contemporain.

C'est un grand cépage du sud de la France

CEPAGES:

Majoritairement Grenache

METHODE CULTURALE & VINIFICATION:

Les raisins sont vendangés à la main et pressés directement.

L'ensemble des manipulations sont effectuées sous protection de gaz carbonique afin de préserver les arômes délicats du grenache, jusqu'au départ de la fermentation réalisée à basse température (de 15 à 18°C).

Le vin est élevé sur ses lies fines pendant plusieurs semaines avant d'être mis en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION:

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges.

En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit.

Elégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale.

A découvrir à 10-12 °C en apéritif, sur des coquillages et crustacés, sa méditerranéennes, mets asiatiques, des poissons au four et des épices et savoureux tels que curry thaï, tajines.

