

ORANGE GOLD

Vin de France



Créations



Présentation

Orange Gold rend hommage aux premiers vins oranges de Géorgie d'il y a 4500 ans. Gérard Bertrand souhaite créer un nouveau profil de vins oranges, très frais. Avec ce nom unique, Orange Gold rend hommage au pouvoir du soleil ainsi qu'aux magnifiques couchers de soleil du Sud de la France.



Vinification & élevage

Un suivi et une sélection très précis des grappes sont effectués afin d'obtenir des baies et des rafles parfaitement mûres.

Les grappes vendangées à la main sont ensuite transportées délicatement au chai où elles sont encuvées sans éraflage ni foulage.

La macération semi-carbonique dure entre 10 et 15 jours avec un léger remontage. A l'obtention d'un équilibre tannins/couleur, les raisins sont décuvés, pressés et le vin est assemblé dans une cuve inox pour finir la fermentation. A l'issue de fermentation, le vin est entonné dans les barriques pour poursuivre son élevage.



Notes de dégustation

Le nez est complexe, parfumé, très frais, débordant d'arômes de pêche, d'abricot et de mirabelle.

La bouche est ronde, suave à la texture fine, aux saveurs précises, goûteuses, sur un bel équilibre auquel les tanins donnent du corps et de l'esprit.

Un vin de très belle complexité, un beau voyage gustatif.

Un vin idéal pour accompagner des plats indiens au curry, la cuisine asiatique légèrement épicée ou vos fromages à pâte dure préférés.

www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Chardonnay, Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, Clairette



GÉRARD BERTRAND