

SPHÈRE CHARDONNAY

IGP Pays d'Oc

Créations



Présentation

Sphère capture l'esprit du Sud de la France, élégant et convivial, dans une séduisante cuvée de Chardonnay aux subtils arômes floraux.

Découvrez le caractère unique et aérien de ses très fines bulles, pour tous vos moments de partage et de détente, à table ou à l'apéritif.

Un vin, de très fines bulles pour un savoureux moment !



Vinification & élevage

Le pressurage doux et progressif permet de préserver la qualité des baies. Seuls les premiers jus sont sélectionnés pour élaborer cette cuvée.

Une fois la fermentation terminée, le vin est laissé au repos pour éviter l'oxydation et pour garder un maximum de gaz carbonique endogène.



Notes de dégustation

Sphère Chardonnay offre un nez aromatique de fleurs blanches que complète des notes d'agrumes.

De très fines bulles se révèlent à la dégustation apportant une agréable fraîcheur au palais, équilibré, tout en finesse, aux notes de fruits à chair blanche et d'agrumes.

À consommer entre 9 et 12 °C, avec des tapas et des plats du Sud de la France comme des escalivades, poissons à la plancha.

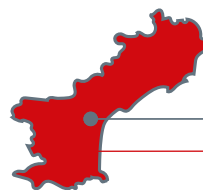
Sur les plats internationaux, association idéale avec les sushis

www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Chardonnay



Narbonne

Pays d'Oc



GÉRARD BERTRAND