

CHANGE SAUVIGNON BLANC

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



Présentation

Attaché à la préservation de la biodiversité et des paysages viticoles, Gérard Bertrand vous invite à découvrir la gamme Change, issue de vignobles convertis à l'agriculture biologique. Choisir Change est un acte citoyen qui permet de soutenir les viticulteurs engagés. C'est aussi le plaisir assuré de vins intenses et fruités, au palais gourmand et généreux.



Vinification & élevage

Les raisins, vendangés manuellement, sont pressurés immédiatement après la récolte. Après un débouillage statique à froid, le moût est vinifié en cuves en inox afin de préserver les arômes variétaux et la fraîcheur du produit. Le contrôle des températures permet aussi de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.



Notes de dégustation

La robe est brillante, de couleur jaune paille, aux reflets lumineux.

Au nez, le vin présente des arômes fins d'agrumes, notamment de citron et de pamplemousse, et de fruits jaunes.

La bouche est fine, pure et équilibrée.

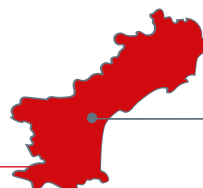
A déguster à 12-13°C en apéritif, sur des crustacés, un poisson cru à la tahitienne ou sur des pointes d'asperges "al dente"



Encépagement

Sauvignon blanc

Pays
d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND