

CHANGE MERLOT

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 sont vendangés manuellement, éraflés et encuvés dans des cuves inox. La fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures pour extraire un maximum de fruit des pellicules. Durant la phase de macération, des remontages sont effectués régulièrement afin d'extraire arômes, tanins et couleur. Après la fermentation malo-lactique, une partie du vin est élevée en barrique bordelaise de 225 litres pendant environ 8 mois, amenant des tanins fondus, l'autre partie étant mise en cuve inox pour apporter la complexité aromatique à l'assemblage. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

La robe est d'un rouge profond avec de légers reflets violets.

Au nez, ressortent des arômes de de cassis, de fraise des bois et de champignon.

La bouche est souple et aromatique, aux notes d'épices.

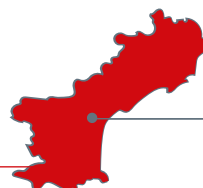
Servir à 16°C avec viande de porc en grillade, cuisine italienne, légumes grillés et fromages à pâte dure



Encépagement

Merlot

Pays
d'Oc



Narbonne

