



Créations



Présentation

Genora fait honneur aux premiers vins oranges, étudiés et créés il y a 4500 ans en Géorgie. A travers cette cuvée sensationnelle, Gérard Bertrand affiche un vin rayonnant. Sa couleur orange dote la cuvée de reflets solaires en journée, comparables à des tuiles dorées.

Genora est un vin biologique original remontant aux origines des premiers vins qui porte son caractère innovant dans sa couleur.



Vinification & élevage

Genora est issu d'une technique de vinification ancienne et traditionnelle. Dans un premier temps, les raisins blancs sont vinifiés puis fermentés en grappes entières, comme les vins rouges. Cette fermentation particulière, et conjointe des rafles et des peaux, apporte sa couleur singulière, remarquable aux reflets dorés et une tannicité très singulière. Genora est composé de cépages exceptionnels, essentiellement méditerranéens : le Chardonnay, le Grenache Blanc et le Viognier apportent du volume; la Marsanne, le Mauzac et le Muscat complètent la complexité aromatique du vin. Le choix d'encépagement et le contrôle de la vinification en font un vin orange d'une finesse et d'une subtilité remarquables.



Notes de dégustation

Le nez est complexe, avec une explosion d'arômes de fleurs blanches, de fruits confits et de poivre blanc. En bouche, on retrouve une fraîcheur, certaine des arômes très gourmands, aux notes justes. Douce et savoureuse, sa texture absorbe le palais. Enfin, Genora offre une belle longueur qui poursuit le voyage gustatif et une fine pointe amère qui réveille les papilles.

Génora se mariera parfaitement avec des apéritifs, des planches de fromages mais aussi avec la cuisine indienne et asiatique. Le vin se déguste à 12°C pour en apprécier toute la fraîcheur et minéralité. Sa complexité et la richesse de son palais s'apprécieront à 14°C.



Encépagement

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