



## Présentation

Terre de contrastes, le Languedoc-Roussillon donne naissance à des vins fruités, représentatifs d'un terroir exceptionnellement diversifié. Les contreforts des Corbières, du Minervois, où la garrigue enlace le grand bleu méditerranéen constituent, avec un ensoleillement optimal, le berceau idéal pour la culture de la vigne. C'est ici que naît le 6<sup>ème</sup> Sens, promesse de l'expression originelle de cépages typiques du Sud de la France. Fruit de l'alchimie du climat et de la terre, 6<sup>ème</sup> Sens blanc est le consensus idéal de la vue, du toucher, de l'ouïe, de l'odorat et du goût et vous mènera à la découverte de votre sixième sens.



## Vinification & élevage

Les raisins sont ramassés à la main lorsqu'ils ont atteints leur maturité optimale. Les baies sont pressurées délicatement dans un pressoir pneumatique dès leur arrivée au chai.

Le jus est débourbé à froid pendant 48 heures. Les fermentations alcooliques sont réalisées à basse température pour extraire le maximum de fruit.

Un court élevage en cuve est réalisé avant la mise en bouteille.



## Notes de dégustation

La robe est de couleur jaune pâle avec des reflets verts.

Le nez est très complexe, floral rappelant le laurier, l'acacia ou le buis. Il est aussi très fruité révélant des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

La bouche, très aromatique, dispose d'un bon niveau d'acidité et d'une belle fraîcheur qui nous entraînent sur une finale onctueuse.

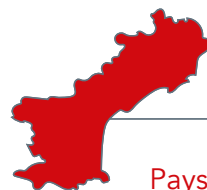
**A déguster à 12-13°C en apéritif, sur des entrées chaudes et salées, des poissons, de la volaille et des fromages frais.**

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)



## Encépagement

Sauvignon blanc, Chardonnay,  
Grenache blanc, Viognier



Narbonne

Pays  
d'Oc



GÉRARD BERTRAND

