



Créations



## 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, le 6<sup>ème</sup> Sens 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 récoltés séparément à maturité optimale en fonction des dégustations de baies avant les vendanges.

Les cépages sont vinifiés séparément, une partie de la Syrah passe en macération carbonique afin de préserver l'intégrité des arômes tandis que le reste de la Syrah, le Merlot et le Grenache sont en macération traditionnelle (vendange égrappée). Les vinifications se font sous contrôle des températures (maximum 25°C). Une partie du vin est élevée sous bois et l'autre partie en cuve pour conserver les arômes fruités.



## Notes de dégustation

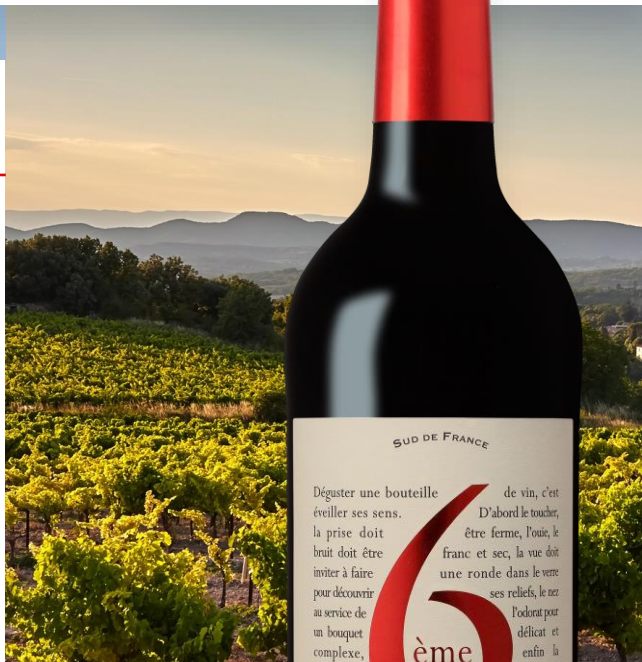
La robe est d'un rouge rubis clair et très lumineux.

Au nez, les parfums de fruits rouges frais dominant.

Le 6<sup>ème</sup> Sens Rouge développe en bouche une palette aromatique composée par le cassis, les fruits rouges frais et la vanille. Les tanins sont fins et soyeux et contribuent au bel équilibre de ce vin.

**Servir à 16°C sur une grillade, une volaille rôtie ou du fromage.**

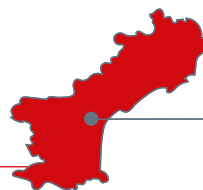
[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)



## Encépagement

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache

Pays d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND