

BERNE ESPRIT MÉDITERRANÉE IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2023

L'Esprit de Berne, une cuvée légère et fruitée est idéale pour des instants apéritifs et soirées. Ce vin conserve une fraîcheur distinctive, ajoutant une touche vivifiante à chaque dégustation. 2023 est un millésime d'équilibre et d'expression franche, très qualitatif, aux couleurs pâles mais clairement rose, avec une belle expression aromatique et une bouche particulièrement équilibrée, nous permettant d'exprimer dans cette cuvée toute la finesse de terroir de notre région.

LÉGER

FRUITÉ

FRAIS



LA VINIFICATION

Cépages : 40% Grenache Noir, 20% Cinsault, 15% Merlot, 15% Carignan, 10% Cabernet-Sauvignon

Terroir : IGP Méditerranée

Garde : À consommer dès maintenant ou d'ici 2 ans

Degré d'alcool : 12,5% Vol

La cuvée Esprit de Berne reflète le style de la maison Berne, mais de manière plus légère et fruitée, idéale pour l'apéritif et les soirées.

Vinification : Les raisins sont récoltés de nuit, triés avec soin, et refroidis à 10°C pour une macération optimale. Une partie des cuves bénéficie d'une macération sur bourbes, ajoutant une réserve aromatique. La fermentation, entre 14 et 16°C, conserve les bourbes essentielles. Un élevage sur lies fines complète le processus avant la mise en bouteilles à la fin de l'hiver, préservant ainsi la fraîcheur distinctive du vin.

Élevage : Court en cuve inox

LA DÉGUSTATION



Robe pêche pâle



Vin fin qui révèle des notes de fruits d'été frais tels que brugnons et pêche, ainsi que des notes de fruits rouges.



Bouche franche puis ronde, finale légère. Du corps pour bel équilibre.



Apéritif, poissons, grillades, fruits de mer

À déguster à 12°C (mais servir plus frais l'été)

OCCASIONS DE DÉGUSTATION

✓ APÉRITIF

✓ EN ENTRÉE

✓ ENTRE AMIS

Formats disponibles :

75cl

PMC – 75cl :

10,50€