

Creaciones



Presentación

Tierra de contrastes, el Languedoc-Rosellón da lugar a vinos afrutados, representativos de un terruño excepcionalmente diverso. Las estribaciones de los Corbières, las de los Minervois, donde el matorral abraza el gran azul mediterráneo, junto con el sol óptimo, la cuna ideal para el cultivo de vides. Es aquí donde nace el sexto sentido, una promesa de la expresión original de variedades de uva típicas del sur de Francia. El resultado de la alquimia del clima y la tierra, el sexto sentido es el consenso ideal de la vista, el tacto, la audición, el olfato y el gusto y le llevará al descubrimiento de su sexto sentido.



Vinificación y crianza

Las uvas se vendimian por separado en una madurez óptima dependiendo de las degustaciones de bayas antes de la cosecha. Las variedades de uva se vinifican por separado, parte de la Syrah entra en maceración de carbono con el fin de preservar la integridad de los aromas, mientras que el resto de la Syrah, Merlot y Garnacha se encuentran en maceración tradicional, en la cosecha pelada. La vinificación está bajo control de temperatura, con un máximo de 25°C. Parte del vino envejece bajo la madera y la otra parte está en tinajas para preservar aromas afrutados.



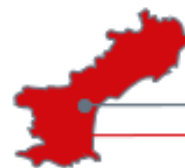
Notas de cata

Capa de color rojo rubí claro y muy brillante. En nariz predominan los aromas de fruta roja fresca. Este vino desarrolla en boca una paleta aromática compuesta de tapa negra, frutos rojos frescos y vainilla. Los taninos son finos y sedosos y contribuyen al hermoso equilibrio de este vino.



Variedades de uvas

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha



Narbonne

Pays d'Oc



SUD DE FRANCE

Déguster une bouteille de vin, c'est éveiller ses sens. D'abord le toucher, la prise doit être ferme, l'ouïe, le bruit doit être franc et sec, la vue doit inviter à faire une ronde dans le verre pour découvrir ses reliefs, le nez au service de l'odorat pour un bouquet délicat et complexe, enfin la bouche, le réceptacle du plaisir du goût, et parfois de l'émotion.

Ce vin souple, racé et gouleyant, vous transportera au cœur du vignoble, à la découverte du 6ème Sens.

6ème SENS

GÉRARD BERTRAND

Consumir a 16°C a la parrilla, asado o queso.

