

### 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 recogen a mano. El sexto sentido es un rosado hecho de un sangrado de tina. La vendimia no se deja en maceración antes de sangrar para evitar extraer demasiado color. La fermentación comienza después de un desembolso y resto del mosto de unas 48 horas. Todas las manipulaciones se llevan a cabo bajo protección de dióxido de carbono, hasta el inicio de la fermentación, realizada a baja temperatura, de 15 a 18 grados. El vino se deja sobre sus lías finas hasta el inicio de la fermentación maloláctica. Una cría corta en una cuba precede al embotellado.



## Notas de cata

Capa de un hermoso rosa fuerte.  
Aromas de pequeños frutos rojos en la nariz.  
Vino agradable en la boca, con un final agradable y picante.



## Variedades de uvas

Garnacha, Syrah, Cinsault



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 goût, et parfois de l'émotion. Ce vin souple, racé et gouléyant, vous transportera au cœur du vignoble, à la découverte du 6ème Sens.

**6ème**

**SENS**

GÉRARD BERTRAND

Consumir entre 12-13°C como aperitivo, con la cocina mediterránea de verano (berenjenas y pimientos asados), ensaladas mixtas, hierbas a la parilla.

