

ART DE VIVRE ROSÉ

AOP Languedoc

Créations



Présentation

Art de Vivre rend hommage au berceau méditerranéen, à sa nature préservée et à ses artistes. Son flacon unique en terre naturelle, est une évocation des premières amphores. Issu de cépages emblématiques du Sud de la France, ce vin est une invitation à célébrer un vignoble deux fois millénaires, témoin d'une civilisation et d'un patrimoine vivant d'une rare beauté.



Vinification & élevage

Les parcelles présentant un état sanitaire parfait et avec une belle surface foliaire sont sélectionnées minutieusement afin de permettre au raisin d'arriver à maturité idéale. Les vendanges sont réalisées de nuit afin de protéger contre l'oxydation. Le pressurage pneumatique est très doux, seuls les jus de gouttes sont sélectionnés, les presses sont écartées. Chaque cépage est vinifié séparément à température comprise entre 16 et 18°C pour obtenir une bonne intensité aromatique. Après la fermentation, l'assemblage révélera la complémentarité des cépages.



Notes de dégustation

Robe rosée, pâle et brillante.

Au nez, ce vin présente des arômes de petits fruits rouges, de cassis et de fraise ainsi que des notes florales de rose, et des notes de pamplemousse.

La bouche est fraîche, gourmande et dotée d'une grande persistance aromatique et d'un bel équilibre.

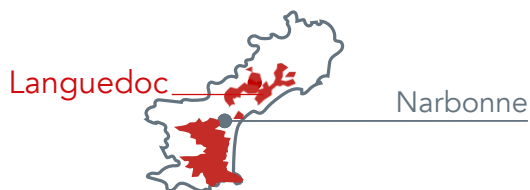
A déguster à 12-13°C en apéritif, sur des entrées à bases de légumes et de poisson. Ce vin accompagnera aussi la cuisine méditerranéenne et les grillades de viandes blanche marinées.

<https://www.gerard-bertrand.com/>



Encépagement

Grenache, Cinsault, Syrah



GÉRARD BERTRAND