

ART DE VIVRE

AOP Languedoc

Créations



Presentación

Durante milenios, el vino ha sido el tesoro de las civilizaciones mediterráneas. Un mítico néctar de los dioses, fruto de la genialidad humana, que moldeó nuestros gustos y nuestra forma de vida para la eternidad. Art de Vivre rinde tributo a la región mediterránea, a su larga tradición vinícola y a sus artistas.



Vinificación y crianza

La maduración lenta y la cosecha tardía, desde finales de septiembre hasta mediados de octubre, son los secretos para obtener uvas maduras, sanas y concentradas. Esto también favorece la extracción de color y aromas durante la fermentación y la maceración.

Los racimos se recogen a mano y son despallados y encubados en tanques de acero inoxidable para maceraciones de unos 15 a 20 días. Una parte del vino se trasiega y se mete en barricas por un periodo de 8 meses.



Notas de cata

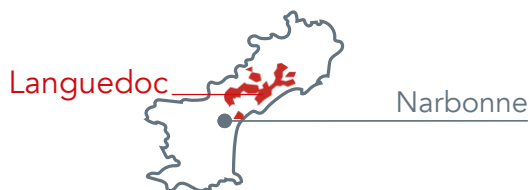
Dotado de una capa alta con notas rojo rubí. Complejo, elegante en nariz con aromas a frutas rojas. Estructurado, bien equilibrado y con taninos suaves.

A servir a 18°C con platos mediterráneos y carnes asadas.



Variedades de uvas

Grenache, Syrah, Mourvèdre



GÉRARD BERTRAND