

AUTREMENT CABERNET SAUVIGNON

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



Présentation

Avant d'être un vin bio, Autrement se doit d'être un vin premium qui fait l'objet de hautes exigences qualitatives communes à tous les vins signés Gérard Bertrand. La constance de la qualité est assurée par l'assemblage des différents terroirs. L'engagement de Gérard Bertrand pour l'environnement se traduit dans cette gamme par la certification AB par Ecocert, label de référence consommateurs en France, ainsi que par un packaging respectueux de l'environnement, avec une étiquette en papier recyclé, un carton brut et un bouchon naturel Procork. Cette gamme s'inscrit dans une politique de développement durable, axée sur la préservation des paysages viticoles et le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité. Des fervents défenseurs de l'écologie, aux personnes soucieuses de consommer des produits sains, jusqu'aux amateurs de vins et gastronomes à la recherche de nouvelles sensations, tous trouvent une réponse à leurs attentes dans les cuvées Autrement.



Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés manuellement, éraflés et encuvés dans des cuves inox. La fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures pour extraire un maximum de fruit des pellicules. Durant la phase de macération des remontages, sont effectués régulièrement afin d'extraire arômes, tanins et couleur. Après la fermentation malolactique, une partie du vin est élevée en barrique bordelaise de 225 litres pendant environ 8 mois, amenant des tanins fondus, l'autre partie est mise en cuve inox pour apporter la complexité aromatique à l'assemblage.

Après un léger collage, ce vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

Ce 100 % Cabernet Sauvignon a une belle robe dense aux légers reflets violets. Le nez révèle des arômes fruités, de cassis, de myrtille et de prune, accompagnés de notes épicées, d'épices poivrées et de plantes aromatiques de la garrigue. Avec une attaque souple et aromatique, il est rond au palais. Intensément fruité et subtilement épicé, la bouche est en harmonie avec les notes révélées au nez. Doté d'une structure lisse et élégante et de tanins de qualité, il offre un parfait équilibre et une belle longueur en bouche.

A déguster à 16°C avec viandes grillées, du gibier ou de la volaille, ainsi que des fromages affinés ou à pâte persillée.

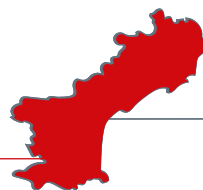
www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Cabernet Sauvignon

Pays
d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND