

AUTREMENT LANGUEDOC ROSÉ

AOP Languedoc



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 (étiquette en papier recyclé, carton brut, 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 différents cépages sont récoltés séparément dans l'objectif d'arriver à l'optimum de maturité pour chacun. Les vinifications sont de fait réglées de façon à respecter les caractéristiques propres des cépages et les capacités des terroirs. La récolte est mécanique avec trieur embarqué, lorsque la température extérieure est encore fraîche. Les grappes sont mises entières à macérer dans une cuve et l'extraction du jus est effectuée après une courte macération, lorsque la couleur a atteint le niveau souhaité. La fermentation alcoolique se déroule en phase liquide sous contrôle des températures, afin de développer le maximum d'arômes. De manière à garder toute sa fraîcheur et son acidité naturelle, aucune fermentation malolactique n'a lieu et le vin est embouteillé rapidement.



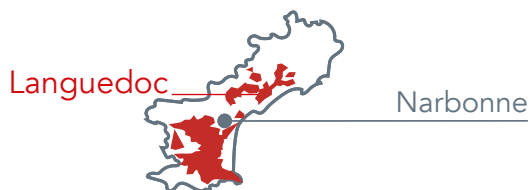
Notes de dégustation

Rosé tendre, pâle et brillant aux reflets bleutés évoluant avec le temps sur des nuances plus saumonées. Le nez offre des arômes de fruits rouges, de cassis et de groseille. Des notes florales de rose et des notes d'agrumes, pamplemousse, complètent cette palette. Finale fraîche sur des notes de bonbon anglais. La bouche est fraîche, gourmande et dotée d'une grande persistance aromatique et d'un bel équilibre.



Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre



Servir à 10°C en apéritif ou avec des crustacés et mets subtilement épicés.

www.gerard-bertrand.com



GÉRARD BERTRAND