

CHANGE CABERNET SAUVIGNON

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



Présentation

Attaché à la préservation de la biodiversité et des paysages viticoles, Gérard Bertrand vous invite à découvrir la gamme Change, issue de vignobles convertis à l'agriculture biologique. Choisir Change est un acte citoyen qui permet de soutenir les viticulteurs engagés. C'est aussi le plaisir assuré de vins intenses et fruités, au palais gourmand et généreux.



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 malo-lactique, une partie du vin est élevée en barrique bordelaise de 225 litres pendant environ 8 mois, amenant des tanins fondus, l'autre partie étant mise en cuve inox pour apporter la complexité aromatique à l'assemblage. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

La robe présente de légers reflets violets.

Au nez, des arômes fruités de cassis, de myrtille et de prune.

Ce vin présente une belle longueur en bouche.

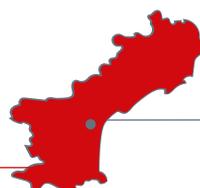
À servir entre 16 et 18 °C. avec les charcuteries, les viandes rouges grillées au barbecue ou à la plancha, accompagnées de champignon et de légumes provençaux revenus (aubergines, courgettes à l'ail...)



Encépagement

Cabernet Sauvignon

Pays
d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND