

CHANGE CHARDONNAY

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. La particularité du Chardonnay réside dans la noblesse de ses arômes, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, et la délicatesse de ses vins.



Vinification & élevage

Les raisins sont récoltés à maturité parfaite dans la nuit pour profiter des températures fraîches et exprimer le potentiel optimal des cépages. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la réception des raisins. Le travail du raisin se déroule sous gaz neutre afin de pallier les risques d'oxydation des moûts. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le moût. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite débourbés plus ou moins selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués. Les moûts sont vinifiés en cuve inox thermorégulée à basse température, 16°C, afin de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

Après un léger collage, l'assemblage est réalisé. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines afin de préserver leur caractère frais et fruité jusqu'à la mise en bouteille.



Notes de dégustation

La robe présente une belle couleur jaune or, soutenue, vive et limpide. Le nez est complexe et floral, révélant des parfums de fleurs, complétés par des notes beurrées et de fruits frais. La bouche, bien équilibrée et assez puissante, demeure suave et onctueuse avec des saveurs de fruits jaunes et exotiques, et des notes miellées et de vanille.

A déguster à 12-13°C en apéritif, sur une raclette ou sur une belle volaille rôtie, des pommes dauphines et des ris de veau avec une sauce crémeuse aux morilles



Encépagement

Chardonnay



Narbonne

Pays
d'Oc



GÉRARD BERTRAND

