

NATURALYS SAUVIGNON BLANC

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



Présentation

Animé par la passion des grands vins du Sud de la France et la protection de ses paysages viticoles, Gérard Bertrand a créé les cuvées Naturalys dont les raisins sont issus de vignobles cultivés en Agriculture Biologique.

Avant tout vins premiums, les vins gourmands de la gamme Naturalys, garantissent un plaisir immédiat lors de la dégustation, en révélant la vraie nature de leurs cépages et de leur terroir d'origine, qu'une culture respectueuse de l'environnement contribue à préserver durablement.



Vinification & élevage

Les raisins, vendangés manuellement, sont pressurés immédiatement après la récolte.

Après un débourageage statique à froid, le moût est vinifié en cuves en inox afin de préserver les arômes variétaux et la fraîcheur du produit.

Le contrôle des températures permet aussi de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.



Notes de dégustation

Ce vin de robe claire, brillant aux reflets verts, développe au nez des arômes fins d'agrumes (citron et pamplemousse) et de fruits jaunes. La bouche assez fine et pure est bien équilibrée et dessinée. Frais et d'une belle ampleur, la bouche est en harmonie avec les arômes d'agrumes révélés au nez, qui s'accompagnent de légères notes de menthol. Équilibré, élégant, fin et rond, la finale persistante, évolue vers des notes de fruits frais et de fleurs.

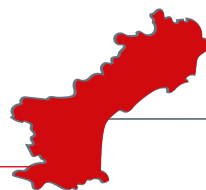
À déguster à 12°C en apéritif, avec des crustacés et fruits de mer, des poissons grillés ou en sauce, ou encore sur du fromage de chèvre.



Encépagement

Sauvignon blanc

Pays
d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND