

NATURALYS CHARDONNAY

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. L'engagement de Gérard Bertrand dans une politique de Développement Durable se traduit ici par une certification Ecocert garant de la production en Agriculture Biologique, un packaging respectueux de l'environnement (étiquette en papier recyclé, carton brut, bouchons à faible impact environnemental), et une empreinte carbone des plus douces grâce à la proximité du lieu de production et de distribution. 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 vendanges sont exclusivement manuelles et le pressurage immédiat.

Une partie du jus subit un débourage puis une fermentation alcoolique en barrique, le reste étant vinifié en cuve inox.

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



Notes de dégustation

Robe jaune vif, avec des reflets verts. Nez de fruits blancs et d'agrumes (pêche, pamplemousse).

La bouche demeure suave et onctueuse (notes de vanille, fruits exotiques) avec une finale marquée par une belle vivacité et une bonne longueur.

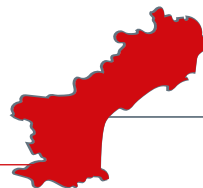
A boire à 12°C. Ses arômes se révéleront avec une légère aération. À découvrir avec des crustacés, poissons grillés ou en sauce, ou encore des viandes blanches.



Encépagement

Chardonnay

Pays
d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND