

NATURALYS GRENACHE ROSÉ

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



Présentation

Animé par la passion des grands vins du Sud de la France et 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

À l'arrivée des raisins en cave, les baies sont pressurées directement dans un pressoir pneumatique afin de ne pas trop extraire de couleur. Un débourbage à froid est ensuite réalisé, suivi d'une fermentation alcoolique à basse température en cuve inox pour extraire le maximum de fruit. Ce vin est élevé en cuve inox thermorégulée avant d'être mis en bouteille précocement pour conserver toute la fraîcheur du vin.



Notes de dégustation

Belle robe rose pâle légèrement saumonée. Nez complexe avec des notes de petits fruits rouges.

Ce vin est frais, gourmand et doté d'une belle finale aromatique.

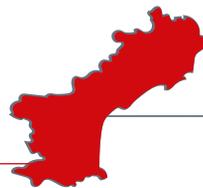
À découvrir à 12°C en apéritif, sur des salades composées, des grillades ou des mets méditerranéens.



Encépagement

Grenache

Pays
d'Oc



Narbonne



GÉRARD BERTRAND