

NATURALYS SYRAH

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

L'ensemble des raisins est cueilli manuellement.

Une macération traditionnelle de 10 à 15 jours est réalisée permettant de développer des arômes typiques de la Syrah dominés par les fruits rouges et les épices et d'extraire des tanins de qualité soyeux et fins.



Notes de dégustation

La robe est profonde avec de légers reflets violets.

Nez généreux de fruits rouges et d'épices.

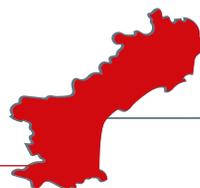
L'attaque est souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Un palais élégant est soutenu par des tanins de qualité où les fruits se mêlent aux notes de garrigue.



Encépagement

Syrah

Pays
d'Oc



Narbonne

À découvrir à 18°C sur des viandes grillées, mets épicés et fromages à pâtes persillées.

www.gerard-bertrand.com/products/naturalys-syrah-rouge



GÉRARD BERTRAND