

PRIMA NATURE CHARDONNAY

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



Présentation

Prima Nature est une gamme de vins biologiques sans sulfites ajoutés qui offre des arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit et du terroir. Ces vins sont nés du savoir-faire de Gérard Bertrand et de ses œnologues qui possèdent une expertise unique de la vinification sans sulfites. Les vins sont vinifiés d'après les standards biologiques ce qui demande une grande qualité des raisins. Prima Nature est aussi une gamme végan pour les consommateurs soucieux du respect des animaux. Intense et fruitée, Prima Nature vous procurera une expérience unique du cépage dans le respect de l'environnement.



Vinification & élevage

La vinification est pointue et très précise compte tenu du fait que nous n'utilisons ni sulfites ni intrants œnologiques durant la vinification ou la mise en bouteille. A réception, les raisins sont immédiatement refroidis à 8°C et pressurés en prenant soin d'écarter les jus de presse. Les jus sont débourbés à froid afin de favoriser une clarification naturelle des moûts et une élimination des composés oxydables par précipitation. La fermentation alcoolique est rapidement lancée à des températures de fermentation régulées entre 17 et 18°C. À la fin de la fermentation, le vin est soutiré de façon à garder quelques lies fines qui seront la base antioxydante des vins durant leur élevage avant mise en bouteille. Cette dernière intervient assez tôt dans l'année pour préserver l'expression aromatique unique de ce vin et en conserver toutes les qualités et le naturel dans le temps.



Notes de dégustation

La robe est lumineuse aux reflets dorés.

Au nez, on découvre de délicates notes d'agrumes et de fleurs blanches.

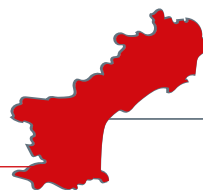
Rond et harmonieux, ce Chardonnay offre de délicieux arômes de vanille et de pain d'épice avec un très bel équilibre.



Encépagement

Chardonnay

Pays
d'Oc



Narbonne

A consommer à 12°C à l'apéritif, avec des pâtes au pesto et risotto aux légumes verts.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/prima-nature-chardonnay-blanc



GÉRARD BERTRAND