

RÉSERVE SPÉCIALE VIOGNIER



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

IGP Pays d'Oc Viognier



DESCRIPTION

Gérard Bertrand, passionné par l'Art de Vivre Méditerranéen et spécialiste des vins premium du Sud de la France, révèle dans la gamme Réserve Spéciale l'expression élégante, fruitée et généreuse des meilleurs terroirs de la région.

Les terroirs exceptionnels du Languedoc, marqués par un ensoleillement optimal et une faible pluviométrie, dévoilent toute la complexité des cépages emblématiques du Sud de la France, permettant ainsi la création de vins de grande qualité.

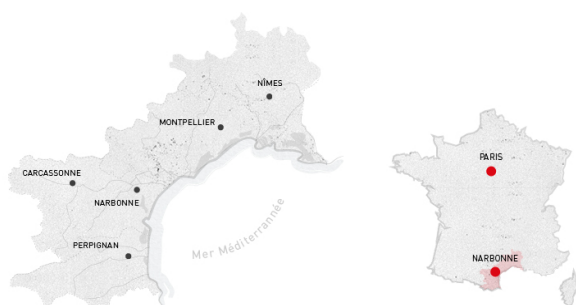
VINIFICATION ET ELEVAGE

Les rendements au vignoble sont limités pour concentrer le potentiel aromatique du vin. Le Viognier est un cépage qui exige d'être récolté à maturité afin d'exprimer sa plénitude et toute sa gamme aromatique.

Les raisins sont directement pressurés à leur arrivée au chai puis mis en cuves inox thermo-régulées.

Après un débourage statique à froid, la fermentation alcoolique est réalisée à basse température pour préserver les arômes fruités.

Afin de préserver la fraîcheur du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.



NOTES DE DEGUSTATION

Le Viognier est connu pour sa délicatesse et sa texture en bouche, tout en onctuosité. Il convient à merveille aux terroirs les plus frais du Pays d'Oc, sur les collines sauvages. Il exprime des notes complexes de pêche, de poire, de fruits tropicaux mais aussi de fleurs blanches.

Frais et fruité, ce 100 % Viognier révèle au nez et au palais des notes de chèvre-feuille, de poire mûre mais également de pêche, de fleur d'oranger et d'agrumes.

** ACCORD MET ET VIN **

A déguster à 8-10°C avec des crustacés, des poissons, des volailles ou des plats asiatiques.