



# GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## EXTRA BLANC IGP PAYS D'OC

### PRESENTATION :

Extra Blanc est un vin blanc qui se distingue par la richesse du Grenache et l'intensité du Vermentino. Les vignobles sont situés sur les terroirs littoraux du Sud de la France, entre la chaleur de la terre et la minéralité de la mer, sublimé par le savoir-faire de nos vignerons.

C'est un vin de contraste, à la fois lumière et ombre, soleil méditerranéen et fraîcheur littorale. Son nom provient à la fois de sa pureté et de sa transparence incomparables.

### CEPAGES :

Grenache, Vermentino

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins sont vendangés précocement vers la fin Août. La récolte est menée de nuit ou très tôt le matin afin de préserver toute la fraîcheur et l'intégrité des baies.

Dès leur arrivée au chai, les raisins sont pressurés immédiatement et délicatement afin de favoriser une couleur très claire. Les premiers jus de coule et les presses sont écartés afin de conserver que le cœur de la cuvée.

Les mouts après pressurage sont débourbés statiquement au froid pendant 48 à 72 heures pour obtenir un mout très limpide et favoriser l'expression minérale.

La fermentation alcoolique est réalisée à des températures de 15 et 18°C pour favoriser les arômes frais et l'expression variétale de chaque cépage.

Le vin est élevé sur ses lies fines en cuve inox pendant plusieurs semaines avant d'être mis en bouteille.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Extra Blanc offre une couleur opaline très pâle avec des reflets légèrement vert.

Il révèle un nez frais et intense avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

La bouche est très gourmande avec une belle rondeur et un parfait équilibre entre le sucre et l'acidité. La finale est longue, fraîche et dynamique avec un côté salin et mentholé.

Intense et gourmand, sa fraîcheur et sa minéralité lui permettent de s'adapter à tout moment de consommation: idéal à l'apéritif, il s'accorde également à merveille en cocktail et peut accompagner aussi bien finger food, poissons marinés ou plats exotiques.

Servir idéalement à 10-12°C

