

GIO BLANC



GÉRARD BERTRAND

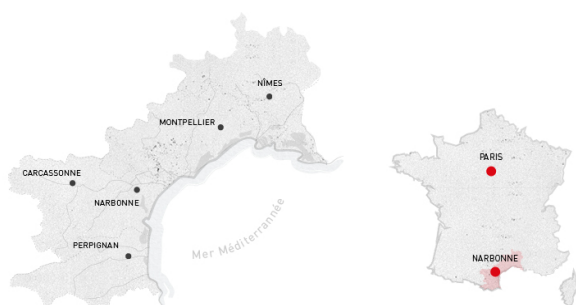
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

IGP Pays d'Oc Grenache blanc



DESCRIPTION

Gérard Bertrand signe ici une gamme d'un style actuel, léger, frais et fruité, alliant l'expérience d'un vigneron à un packaging contemporain. GIO porte toutes les valeurs de l'Art de Vivre à la Méditerranéenne, à travers le Grenache, cépage emblématique du Sud de la France. L'alliance de la modernité et de la tradition se révèle dans ces vins dédiés au partage et à la convivialité.



NOTES DE DEGUSTATION

Ce blanc a une couleur jaune pâle et un nez complexe, floral (laurier, acacias, buis) et fruité (fruits exotiques et agrumes). La bouche est très aromatique avec un bon niveau d'acidité. Les notes de fruits frais offre une finale onctueuse. Un vin très agréable par sa fraîcheur aromatique.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Le Grenache est le cépage historique du bassin méditerranéen présent dans toutes les appellations de référence. Bravant le vent comme aucun autre cépage, il se complait sur les terres arides et ensoleillées où ses vignobles créent des paysages d'exception, comme dans le Roussillon sur la Côte Vermeille ou encore à Tautavel.

La récolte est manuelle pour les plus vieilles parcelles, et une grande attention est portée sur la protection de la vendange contre l'oxydation.

Les raisins sont directement pressurés dans un pressoir pneumatique.

Les jus sont débourbés de façon statique et laissés au repos à froid pendant 4 jours à 7°C. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (14°C) afin de préserver l'intégrité des arômes. Le vin est élevé quelques mois sur lies fines.

** ACCORD MET ET VIN **

A déguster à 12 ou 13°C sur des tapas, des poissons grillés ou de la volaille, des fromages frais ou encore en apéritif.