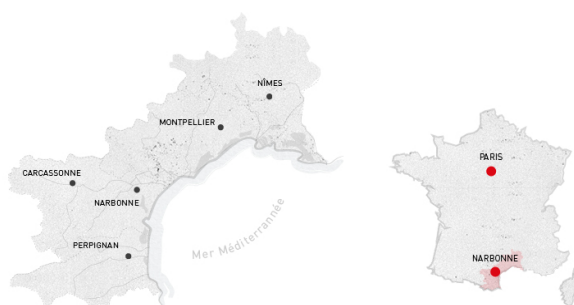




## DESCRIPTION

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

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris. Au nez et en bouche, on retrouve des arômes très friands de petits fruits rouges. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur tout en exaltant le fruit. Élégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale.

## 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.

Un tri de la vendange est effectué à la vigne. Le rosé est élaboré par pressurage direct de la récolte dès son arrivée au chai. Un débourbage est effectué après un repos à froid du moût pendant environ 48 heures. Toutes les manipulations, de la récolte jusqu'au départ de la fermentation, sont effectuées sous protection de gaz carbonique afin de préserver les arômes délicats du grenache.

La fermentation s'effectue à basse température de 15° à 18°. Le vin est ensuite élevé sur lies fines en cuve inox avant sa mise en bouteille au printemps.

*\* ACCORD MET ET VIN \**

*A déguster à 10-12°C en apéritif, sur des coquillages et crustacés, des salades méditerranéennes, des tapas, des mets asiatiques, des poissons au four et des plats épicés et savoureux tels que des tajines.*