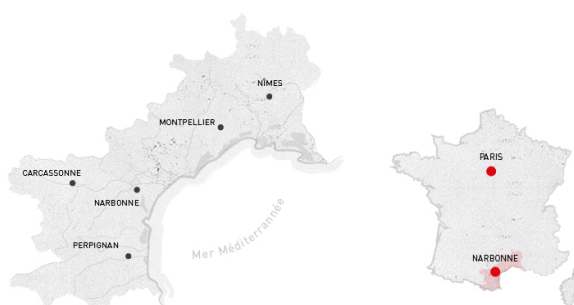




DESCRIPTION

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

La robe est rouge rubis, dense et brillante. Le nez révèle des arômes de cassis, de fraise des bois, de réglisse et des notes légèrement poivrées. L'attaque est souple et aromatique avec de délicieux arômes de petits fruits rouges et noirs, en harmonie avec les notes révélées au nez. Une structure lisse et élégante, avec des tanins doux, signe une vinification parfaitement maîtrisée.

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.

Les raisins sont récoltés lorsqu'ils ont atteint leur pleine maturité. L'ensemble de la vendange est égrappé et effectue une macération courte avec contrôle des températures afin de préserver le fruit. De fréquents remontages permettent d'extraire parfaitement les arômes, les tanins et la couleur. Le pressurage au bout de 10 jours permettra la fin de la fermentation alcoolique en phase liquide. L'élevage a lieu en cuve inox puis le vin est conservé quelques mois en bouteille.

** ACCORD MET ET VIN **

A déguster légèrement frais, à 16°C, avec des viandes rouges grillées, des volailles ou encore des fromages affinés.