

GÉRARD BERTRAND  
DÉVOILE UNE CUVÉE  
INÉDITE, PARÉE DE  
REFLETS D'OR ET D'UN  
ORANGE REMARQUABLE.

# Reflets d'or

Orange Gold est issu d'une technique de vinification ancestrale. Les raisins blancs sont vinifiés et fermentés en grappes entières, à la manière des vins rouges. Cette macération avec les rafles et les peaux apporte une couleur orange remarquable aux reflets dorés et une tannicité très singulière.

**C'est un assemblage exceptionnel de sept cépages, essentiellement méditerranéens** : le Chardonnay, le Grenache Blanc et le Viognier viennent apporter du volume gras, la Clairette ajoute acidité et structure et enfin la Marsanne, le Mauzac et le Muscat enrichissent la complexité aromatique du vin. Orange Gold reflète la vibration, le dynamisme, la minéralité et la fraîcheur du Sud de la France. Issu de raisins bios et empreints de toutes les nuances de leur terroir, Orange Gold est certifié AB.

## Notes de dégustation

Le nez est complexe, avec une explosion de notes de fleurs blanches, de fruits confits et de poivre blanc. En bouche, une fraîcheur aromatique très flatteuse, aux saveurs précises et sur un bel équilibre auquel les tanins la structure donnent du corps et de l'esprit. Suave et fine, sa texture enveloppe le palais.

La dégustation se termine par une belle longueur en bouche qui prolonge le voyage gustatif et une douce pointe amère qui stimule les papilles.



## Que servir avec ?

Doté d'une belle fraîcheur, de légers tannins et une acidité subtile, Orange Gold s'accorde de nombreux mets. C'est un vin de caractère, compagnon parfait des apéritifs entre amis et des planches de fromages à partager. Ce vin remarquable et lumineux s'associe aussi très bien avec la cuisine épicée, notamment les plats indiens ou encore les recettes asiatiques. Orange Gold se déguste à 12°C pour en apprécier toute la fraîcheur et l'acidité. Sa complexité et ses tanins légers s'apprécieront aussi entre 14 et 15°C.

## Origines

Les premiers vins oranges ont été élaborés il y a 4 500 ans en Géorgie, où traditionnellement, les raisins n'étaient pas pressés avant de lancer les fermentations.

Pour élaborer un vin orange, les raisins macèrent avec toutes leurs parties solides (les pépins, la peau, la rafle). Les composants de la peau et de la rafle libèrent alors des colorants et des tanins, qui confèrent au vin cette couleur si particulière, orange, aux éclats d'or. La douce amertume qui se dégage de cette macération en grappes entières est caractéristique des vins oranges.

*Gold vibes only*