

ORANGE GOLD

Vin de France



Créations



Présentation

Gérard Bertrand dévoile une cuvée inédite : un vin de lumière, symbolisé par son emblème : le soleil et le signe alchimique de l'or. Ce vin d'un orange remarquable est paré d'une bouteille aux rayons de soleil qui magnifie ses reflets d'or. Orange Gold rend hommage aux premiers vins oranges, élaborés en Géorgie il y a 4500ans. Orange Gold reflète la vibration, le dynamisme, la minéralité et la fraîcheur du Sud de la France. 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. .



Vinification & élevage

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 tancité très singulière. C'est un assemblage exceptionnel de sept cépages, essentiellement méditerranéens : le Chardonnay, le Grenache Blanc et le Viognier apportent du volume et la Marsanne, le Mauzac et le Muscat enrichissent la complexité aromatique du vin. La parfaite maîtrise de la vinification et le choix des cépages en font un vin orange au profil inédit, d'une finesse et d'une subtilité remarquables.



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 la structure donne 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.

Ce vin de caractère est le compagnon parfait des apéritifs et des planches de fromages à partager. Il s'associe très bien avec la cuisine épicée, notamment les plats indiens ou les recettes asiatiques. Orange gold se déguste à 12°C pour en apprécier toute la fraîcheur et minéralité. Sa complexité et la richesse de son palais se développeront à 14°C.

www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Chardonnay, Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat



GÉRARD BERTRAND