

NATURALYS MERLOT

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



Présentation

Animé par la passion des grands vins du Sud de la France et la protection de ses paysages viticoles, Gérard Bertrand a créé les cuvées Naturalys dont les raisins sont issus de vignobles cultivés en Agriculture Biologique.

Avant tout vins premiums, les vins gourmands de la gamme Naturalys, garantissent un plaisir immédiat lors de la dégustation, en révélant la vraie nature de leurs cépages et de leur terroir d'origine, qu'une culture respectueuse de l'environnement contribue à préserver durablement.



Vinification & élevage

Après une récolte manuelle, l'ensemble de la vendange est égrappé et subit une macération traditionnelle de 10 à 15 jours, avec contrôle des températures. De fréquents remontages permettent d'extraire parfaitement arômes, tanins et couleur. L'élevage a lieu en cuve inox puis le vin est conservé quelques mois en bouteille.



Notes de dégustation

La robe est rouge profond avec de légers reflets violets. Au nez, on trouve des notes de fruits (cassis, fraise des bois), d'épices douces et de sous-bois.

L'attaque en bouche est souple et aromatique, en harmonie avec les notes révélées au nez. Une structure lisse et élégante, avec des tanins doux témoigne d'une vinification parfaitement maîtrisée.

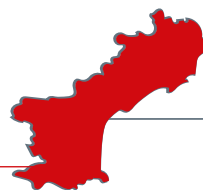
À découvrir à 18°C sur des viandes rouges grillées et fromages affinés.



Encépagement

Merlot

Pays d'Oc



Narbonne

