

NATURAE ORANGE

Vin de France



AGIR POUR LA PLANETE



Présentation

Naturae est une gamme de vins biologiques sans sulfite ajouté qui offre des arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit et du terroir.

Ce vin est né du savoir-faire de Gérard Bertrand et de ses œnologues, qui possèdent une expertise unique de la vinification sans sulfites. Les vins sont cultivés d'après les standards biologiques, ce qui demande une grande qualité des raisins. Naturae est aussi une gamme vegan pour les consommateurs soucieux du respect des animaux. Intense et fruité, Naturae vous procurera une expérience unique du cépage dans le respect de l'environnement.



Vinification et élevage

Ce vin orange est produit en laissant macérer les raisins à peau blanche pendant une période prolongée, ce qui lui donne sa couleur distinctive. Après fermentation, il est conservé sans sulfite, puis en suite vient l'assemblage des quatre cépages : Chardonnay, Grenache Blanc, Viognier et Muscat. Ce vin est filtré minimalement, préservant ainsi ses caractéristiques originales. Il offre une complexité aromatique unique avec des arômes de fruits séchés, d'agrumes, de miel et des notes de thé noir, tout en ayant une belle structure tannique.



Note de dégustation

Cette cuvée est dotée d'une belle robe lumineuse aux reflets orange. Le nez est intensément fruité révélant des notes confites d'agrumes. En bouche, cette cuvée dévoile un parfait équilibre entre fraîcheur et rondeur avec des arômes floraux et des notes briochées.



Encépagement

Chardonnay, Grenache Blanc, Viognier, Muscat



À consommer à l'apéritif entre 10-11C°, avec tajines de légumes, poissons mijotés et fromages affinés.



GÉRARD BERTRAND