

LE CHOUCHOU BIO

VIN DE FRANCE



Créations



PRÉSENTATION

Le Chouchou répond aux nouvelles tendances de consommation : un vin tendre, léger et frais. C'est l'alternative idéale qui casse les codes de consommation du vin rouge : un faible degré en alcool, une température de dégustation aussi fraîche que ses arômes, et des notes rayonnant en bouche qui rappellent un panier de fruits frais.

Les raisins de cette cuvée gourmande proviennent des terroirs d'altitude des Cévennes où les vignobles créent des paysages d'exception.

Le Chouchou est le compagnon idéal de tous vos moments conviviaux.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Issu de raisins bios d'un terroir cévenol en altitude et de parcelles des Pyrénées Orientales, ce rouge léger est certifié AB. Les raisins sont récoltés au petit matin lorsque les températures sont au plus bas. Le Grenache majoritaire est ensuite mis en cuve pour une macération d'une journée pour extraire la couleur et les arômes de fruits mais pas les tanins, puis une fermentation à température régulée. Dès la fin de la fermentation malolactique, le vin est clarifié pour un élevage de 3 mois en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée séduit par sa tendresse et sa texture soyeuse.

La robe est rubis avec de beaux reflets.

Le nez dévoile des arômes subtils de fruits rouges, mûrs et de notes florales. En bouche, les saveurs de fraise et de cerise fraîche se marient à une touche d'épices de la syrah, avec des tanins doux et bien intégrés.

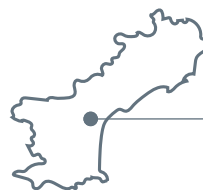
A déguster très frais, sur des tapas, en apéritif, idéal en accompagnement de cuisine italienne ou une planche de charcuterie.

www.gerard-bertrand.com



ENCÉPAGEMENT

**Grenache, Syrah,
Cinsault**



Narbonne



GÉRARD BERTRAND