

NATURAE MINERVOIS

AOP Minervois



Agir pour la planète



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 & élevage

Le travail commence au vignoble par une sélection précise et minutieuse des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin. 90% du résultat découle de ce travail de précision: l'état sanitaire doit être parfait, le feuillage doit être sain, frais et dense, les raisins doivent avoir un niveau de maturité optimal avant les vendanges manuelles. En effet, la fenêtre de ramassage est très faible tant l'équilibre acide/sucre et la maturité des tanins est primordiale sur cette catégorie de vins. La vinification en rouge est très traditionnelle, exception faite que nous n'utilisons ni SO₂ ni tout autre intrant œnologique. Le pressurage intervient en prenant soin de séparer les presses, puis les vins sont soutirés pour éliminer les lies les plus grossières avant la fermentation alcoolique avec maîtrise des températures autour de 27°C. Les vins sont ensuite à nouveau soutirés puis mis au froid pour garantir leur bonne stabilité en cuve.



Notes de dégustation

Cette cuvée est dotée d'une belle robe rouge grenat.

Le nez est complexe et révèle des notes intenses de fruits noirs, poivres, garrigue complété par la subtilité d'arômes graphites et cuivrés.

En bouche, une attaque riche et dense exprimant l'ensoleillement des sols. Une belle concentration du fruits exprimant des tanins fins et une fraîcheur remarquable.

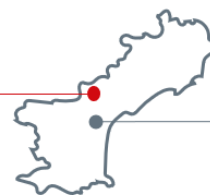
A servir à 16°C avec des viandes grillées et fromages affinés.

<https://www.gerard-bertrand.com>



Encépagement Syrah, Grenache, Carignan

Minervois



Narbonne



GÉRARD BERTRAND