

SO' VIVE

NATURELLEMENT BAS EN ALCOOL

PAYS D'OC - INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



Créations



PRÉSENTATION

"So' Vive" est un vin léger et rafraîchissant, parfait pour l'apéritif, avec ses 9,5 degrés d'alcool.

Ce vin incarne la fraîcheur et la convivialité, offrant des arômes intenses et des saveurs délicates qui invitent à la détente et à la joie de vivre, idéal pour des moments de partage.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

La récolte est réalisée à pleine maturité pour chaque cépage, afin de capturer l'expression aromatique optimale.

Après un pressurage doux, la fermentation est partiellement arrêtée pour maintenir un équilibre entre fraîcheur et douceur naturelle.

Aucune fermentation malolactique n'est effectuée, ce qui permet de conserver une acidité vibrante et rafraîchissante.



NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est claire avec des reflets argentés.

Le nez est très expressif, dominé par des arômes de fruits exotiques, de pêche blanche, et de fleurs d'oranger, typiques du Muscat.

Le Sauvignon apporte des touches d'agrumes et de pamplemousse.

La bouche est fraîche et légère, avec une belle rondeur due au sucre résiduel.

Les notes fruitées explosent au palais avec une finale douce et rafraîchissante.

L'équilibre entre acidité et douceur offre une belle longueur.

So'Vive accompagne parfaitement les desserts fruités, les salades exotiques ou encore les plats légèrement épicés comme la cuisine asiatique.

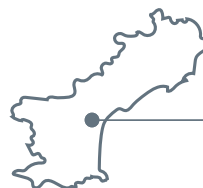
Il peut également se déguster seul à l'apéritif, pour profiter pleinement de sa fraîcheur et de sa douceur.

Servir frais, entre 8 et 10°C, pour apprécier pleinement sa fraîcheur aromatique.



ENCÉPAGEMENT

**Sauvignon et
Muscat Petits Grains**



Narbonne



GÉRARD BERTRAND

www.gerard-bertrand.com