

# ROUGE CLAIR

## IGP PAYS D'OC



Créations



### PRÉSENTATION

Alter égo de Gris Blanc, Rouge Clair casse les codes de consommation et surprend par sa fraîcheur et son packaging disruptif. Une cuvée où le cépage roi de la région, le Grenache est magnifié pour un moment de partage et de convivialité.

Les raisins de cette cuvée trendy proviennent des terroirs des Pyrénées Orientales.

Le degré modéré en alcool et les notes gourmandes sont les indicateurs d'une cuvée toute en légèreté à consommer en toutes saisons.



### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Issu de raisins bios et empreints de toutes les nuances de leur terroir, ce rouge léger est certifié AB. Les raisins sont récoltés à la maturité soit optimale selon les parcelles. Chaque parcelle est ensuite vinifiée séparément. Le Grenache a macéré pendant une nuit, la pointe de syrah pendant quelques jours à froid pour préserver toute la typicité de ses arômes du raisin. Le tout est vinifié en macération traditionnelle courte de moins de 5 jours.



### NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée se distingue par sa couleur rubis lumineuse, révélant sa délicatesse.

Son bouquet subtil révèle des arômes frais de cerise, de fraise et des nuances florales délicates.

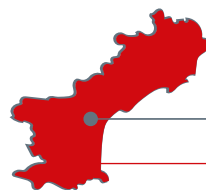
En bouche, sa texture fluide, ses tanins soyeux et son corps léger et gourmand offrent une expérience minérale, sur une douceur de tanins. C'est un vin équilibré, sa fraîcheur et son harmonie en font une option idéale pour ceux qui apprécient les vins raffinés et accessibles.

*A déguster frais, à 13°C, en apéritif, avec des préparations cuites à la plancha, un wok de crevettes ou un risotto de légumes.*



### ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah



Narbonne

Pays  
d'Oc



GÉRARD BERTRAND

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)