



PRÉSENTATION

La cuvée La Grande Bleu incarne l'esprit et la beauté de la mer Méditerranée, où le soleil généreux et l'influence minérale de la mer façonnent un terroir unique.

Ce vin blanc biologique met en lumière des cépages emblématiques du sud de la France, qui offrent une belle fraîcheur et une palette aromatique centrée sur le fruit.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée pour préserver leur fraîcheur.

Chaque cépage est vinifié séparément afin d'exprimer ses caractéristiques propres avant d'être assemblé.

La fermentation se fait à basse température en cuve inox afin de conserver toute l'intensité aromatique des fruits et des fleurs.

Aucun élevage en barrique n'est pratiqué, afin de favoriser la fraîcheur et la pureté du fruit.



NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est jaune pâle avec des reflets légèrement verts.

Le nez est expressif et développe des arômes de fruits à chair blanche (poire, pêche) ainsi que des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) que complètent de légères touches florales (fleurs blanches, aubépine). Le Viognier apporte à cet assemblage une subtile note exotique.

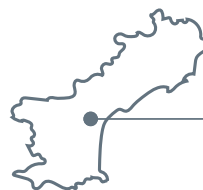
La bouche est vive, rafraîchissante, marquée par une belle minéralité qui rappelle l'influence de la mer. L'attaque est ronde et fruitée avec des notes de pêche, de poire et une pointe d'agrumes. La finale est longue, saline et élégante, évoquant les embruns marins.

Ce vin accompagnera parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés, ainsi que les salades estivales. Il se marie également très bien avec des plats méditerranéens légers tels que le tian de légumes ou des fromages frais. Idéal à 10-12°C à l'apéritif pour savourer toute sa fraîcheur.



ENCÉPAGEMENT

Rolle, Grenache Blanc, Viognier, Chardonnay et Sauvignon



Narbonne



GÉRARD BERTRAND

www.gerard-bertrand.com