



PRÉSENTATION

Trouble, bio et végétarien, ce vin défie la norme et brise les conventions.

Son aspect intrigue. Il crée l'envie de lever ce surprenant voile de mystère pour s'adonner à de nouveaux plaisirs.

En bouche, il devient plus étonnant encore. Sa texture, son toucher matieré, associés à l'intensité de ses arômes offre une nouvelle expérience de dégustation.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

L'ensemble des raisins est ramassé à la main et conduit au pressoir à température fraîche.

Le pressurage se fait tout en douceur afin d'éviter d'extraire trop de couleur.

La fermentation démarre après un débourbage et un repos du moût d'environ 48 heures.

Toutes les manipulations sont effectuées à l'abri des oxydations, jusqu'au départ de la fermentation, réalisée à basse température, de 15 à 18 degrés.

Le vin n'est ni filtré ni clarifié pour lui permettre de rester trouble.

L'élevage se fait en cuve pour conserver les arômes fruités.



ENCÉPAGEMENT

Syrah, Grenache



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin rosé offre une expérience sensorielle unique grâce à sa belle chair qui lui confère une texture veloutée en bouche.

Sa palette aromatique dévoile des notes florales délicates et des arômes fruités frais intenses, tels que la fraise mûre et la pêche.

A déguster frais, avec plancha de pan con tomate et jambon, salade au poulet grillé, pizza,



Narbonne



GÉRARD BERTRAND

www.gerard-bertrand.com