



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

Les raisins sont ramassés à la main lorsqu'ils ont atteint leur maturité optimale.

Les baies sont pressurées délicatement dans un pressoir pneumatique dès leur arrivée au chai.

Le jus est débourbé à froid pendant 48 heures.

Les fermentations alcooliques sont réalisées à basse température pour extraire le maximum de fruit.

Un court élevage en cuve est réalisé avant la mise en bouteille.

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



NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est naturellement trouble. En bouche, il révèle une texture charnue et veloutée, enveloppant le palais d'une douceur délicieuse.

Les arômes de fruits exotiques explosent en bouche, avec des notes de mangue juteuse, d'ananas et de litchi frais.

L'intensité aromatique est impressionnante, complétée par des nuances florales délicates.

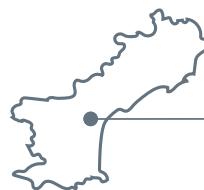
La finale persistante et acidulée apporte un équilibre subtil.

A déguster frais, avec des linguines aux fruits de mer ou un poke bowl.



ENCÉPAGEMENT

Chardonnay, Grenache blanc, Viognier



Narbonne



GÉRARD BERTRAND

www.gerard-bertrand.com