



# GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## COTE DES ROSES BLANC AOP LANGUEDOC

### PRESENTATION :

Cette cuvée Côte des Roses célèbre l'Art de Vivre Méditerranéen.

Son appellation Languedoc s'étend le long du littoral méditerranéen, de la frontière espagnole jusqu'à Nîmes, en s'appuyant sur les contreforts de la Montagne Noire et des Cévennes. Le sol, très varié, est constitué essentiellement de calcaire dur des garrigues, de sols schisteux mais aussi de graves apportées par les fleuves et les rivières du Languedoc.

Le climat, chaud et venté (« climat méditerranéen semi aride à variante hivernale douce ») favorise la maturation des raisins et leur bon état sanitaire, tout en conservant de la fraîcheur grâce à l'altitude et à l'effet de la mer, qui atténue les températures élevées estivales.

Sa bouteille est inédite au fond en forme de rose, créée par une jeune designer de l'Ecole Boule . C'est un vin qui s'offre comme un bouquet de Rose!

### ENCEPAGEMENT:

Grenache, Viognier, Vermentino

### VINIFICATION ET ELEVAGE:

Les différents cépages sont récoltés séparément dans l'objectif d'arriver à l'optimum de maturité pour chacun. Les vinifications sont de fait réglées de façon à respecter les caractéristiques propres des cépages et les capacités des terroirs. La récolte est mécanique avec trieur embarqué.

Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le mout. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite débourbés plus ou moins selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués.

Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu assez précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION:

Cette cuvée est dotée d'une belle robe jaune aux reflets légèrement dorés.

Le nez est frais et intense et révèle des arômes d'agrumes et de fruits exotiques, de fleurs blanches avec quelques notes de bonbon, de poire et d'ananas.

La bouche fraîche et savoureuse allie vivacité, justesse et pureté grâce à une minéralité bien tranchée et une certaine opulence.

Servir à 10°C en apéritif ou avec des coquillages et poissons.

