



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



**PRIMA NATURE – CHARDONNAY
IGP PAYS D'OC**

PRESENTATION :

Prima Nature est une gamme de vins biologique sans soufre ajouté qui offre des arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit et du terroir. Ce vin est né du savoir faire de Gérard Bertrand et de ses œnologues, qui possèdent une expertise unique de la vinification sans sulfites. Les vins sont cultivés d'après les standards biologiques ce qui demande une grande qualité des raisins. Prima Nature est aussi une gamme vegan pour les consommateurs soucieux du respect des animaux.

Intense et fruité, Prima Nature vous procurera une expérience unique du cépage dans le respect de l'environnement.

CEPAGE :

100% Chardonnay

VINIFICATION ET ELEVAGE :

La vinification est pointue et très précise compte tenu du fait que nous n'utilisons ni soufre ni intrants œnologiques à aucun moment de la vinification ou de la mise en bouteille. A réception, les raisins sont immédiatement refroidis à 8°C et pressurés en prenant soin d'écarter les jus de presse. Les jus sont débourbés à froid afin de favoriser une clarification naturelle des mouts et une élimination des composés oxydables par précipitation. La fermentation alcoolique est rapidement lancée à des températures de fermentation régulées entre 17 et 18°C. En fin de fermentation le vin est soutiré de façon à garder quelques lies fines qui seront la base anti oxydante des vins durant leur élevage avant mise en bouteille. Cette dernière intervient assez tôt dans l'année pour préserver l'expression aromatique unique de ce vin et en conserver toutes les qualités et le naturel dans le temps.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Doté d'une belle robe lumineuse aux reflets dorés, cette cuvée révèle de délicates notes d'agrumes et de fleurs blanches. Rond, harmonieux cette cuvée offre de délicieux arômes de vanille et de pain d'épice.

Ce vin présente élégance et légèreté ainsi qu'un très bel équilibre.

Élégant est frais, ce Chardonnay offre des saveurs d'agrumes et de fleurs blanches. A consommer à 12°C à l'apéritif, avec des pâtes au pesto et risotto aux légumes verts.

