

# GRIS BLANC



**GÉRARD BERTRAND**

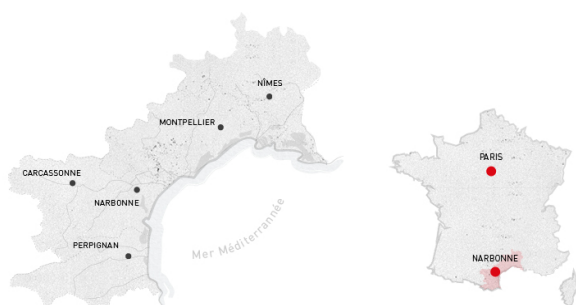
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

IGP Pays d'Oc Grenache Gris Grenache



## DESCRIPTION

Les vignes sont principalement situées dans la région de Tautavel, au sein du vignoble du Sud de la France, idéalement situé en Roussillon entre les Pyrénées et la Méditerranée. Le Grenache s'exprime pleinement grâce au climat exceptionnel : faibles précipitations et ensoleillement optimum. A maturité, il développe tous ses arômes.



## NOTES DE DEGUSTATION

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez, se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges.

En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit.

Élégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale.

Le Grenache est le cépage roi pour élaborer des rosés racés, légers et fruités dans un style contemporain.

Le Grenache Gris s'exprime grâce à sa souplesse et son parfum de cerise. Ses arômes de figue, parfois de cacao et surtout sa rondeur en bouche font de lui l'un des grands cépages du Sud de la France.

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main et pressés directement. L'ensemble des manipulations sont effectuées sous protection de gaz carbonique afin de préserver les arômes délicats du Grenache, jusqu'au départ de la fermentation réalisée à basse température (de 15 à 18°C).

Le vin est élevé sur ses lies fines pendant plusieurs semaines avant d'être mis en bouteille.

*\* ACCORD MET ET VIN \**

*A découvrir à 10-12 °C à l'apéritif, sur des coquillages et des crustacés, des salades méditerranéennes, des mets asiatiques, des poissons au four et des plats épicés et savoureux tels qu'un curry thaï ou des tajines.*