

Terroir
et
Grand Terroir



Terroir et Grand Terroir

La gamme **Terroir et Grand Terroir** de Gérard Bertrand invite à la **découverte** des appellations du Sud de la France et de leur **diversité**.

Chaque vin exprime le **style caractéristique** du terroir dont il provient.

Les cépages de chacune des régions d'origine s'expriment dans un style **généreux** aux accents **méditerranéens**.



Terroir Picpoul de Pinet

Le vignoble est situé au bord de l'étang de Thau, entre la garrigue et la mer.

Le climat, méditerranéen, limite les écarts thermiques journaliers, la brise de mer limite la montée en température le jour, la masse d'eau de l'étang constitue un volant thermique qui freine la chute des températures la nuit.



Terroir Picpoul de Pinet

AOP Picpoul de Pinet
Cépage : Picpoul

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Le raisin est récolté au moment de la journée où les températures sont les plus fraîches (nuit et début de matinée)
- Les grappes sont immédiatement pressurées dans un pressoir pneumatique
- Le moût est ensuite mis en fermentation, celle-ci se déroule à basse température (16 et 18°) pour préserver au maximum les arômes
- Le vin est élevé en cuve inox sur lies fines avant d'être mis en bouteille au printemps

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin, issu à 100% du cépage Picpoul, possède une robe jaune avec des reflets brillants.

Son nez est intense et complexe révèle des notes de fruits blancs, d'agrumes, de miel et de fleurs blanches.

Ample et vif au palais, il est d'une très grande fraîcheur.

ACCORD METS ET VIN

Ce vin s'accorde à merveille avec des coquillages (mouclade charentaise, palourdes farcies) et crustacés, mais aussi avec du poissons (anguilles poêlées, rouille sétoise)...



Grand Terroir Montpeyrroux

Montpeyrroux, trait d'union entre mer et montagne, est réputé pour ses magnifiques paysages sauvages et son terroir calcaire qui lui valent son toponyme de « Mont Pierreux ».





Grand Terroir

Montpeyroux

AOP Montpeyroux

Cépages : Grenache, Syrah

VINIFICATION ET ELEVAGE

- La vendange est triée deux fois, à la vigne et à la cave, afin de ne garder que les meilleures grappes
- La vinification est traditionnelle, la récolte est égrappée puis mis en cuve pour une durée de macération de 3 à 4 semaines
- Après le pressurage, un tiers du vin est élevé en barrique pendant 9 mois

NOTES DE DEGUSTATION

Ensoleillé et protégé des vents, ce cru corsé et concentré se distingue par ses parfums de fruits mûrs de cassis et de cerise. On perçoit également au nez de délicates notes d'épices.

En bouche, les arômes de fruits mûrs sont soulignés par l'ampleur et la finesse de ses tanins qui lui apportent un bel équilibre.

ACCORD METS ET VIN

Idéal à 18°C avec pièces de boeuf grillées, volailles rôties et fromages affinés.



Grand Terroir Pic Saint Loup

Pic Saint Loup est un village réputé en Coteaux du Languedoc pour son **vignoble ensoleillé, entouré de falaises calcaires** et bénéficiant de vents frais produisant un vin concentré, rond, aux notes élégantes de fruits mûrs (cassis, mûres), de thym et d'épices.





Grand Terroir

Pic Saint Loup

AOP Pic Saint Loup

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Le raisin est trié une première fois à la vigne puis au chai
- La vendange est égrappée puis vinifiée de manière traditionnelle
- Un pressurage est effectué et la fermentation malolactique est effectuée
- 33% du vin est élevé 9 mois en barriques alors que l'autre partie est conservée en cuve pour garder le caractère fruité

NOTES DE DEGUSTATION

Au nez on perçoit des arômes floraux typés thym et des fruits rouge avec quelques notes réglissées, de tapenade d'olive noires et de cerise kirshée.

En bouche, ce vin, doté d'une belle minéralité, se caractérise par son amplitude et la finesse de ses tanins.

ACCORD METS ET VIN

Idéal à 18°C avec poivrons grillés, viandes rouges, gibiers et fromages affinés.

