



GÉRARD BERTRAND

ORANGE GOLD

Gold vibes only



MB



Cette manière de **produire du vin orange** nature date de l'antiquité. Cette tradition vient du Caucase, qui a inspiré dans un premier temps des vigneronns du nord de l'Italie, et dans un deuxième temps des viticulteurs français qui ont décidé d'expérimenter eux-mêmes cette façon de faire du vin.

Origine & Fabrication

Le **vin orange** est tout simplement un vin blanc vinifié comme du vin rouge avec macération ! Concrètement, l'opération consiste à faire fermenter des raisins blancs avec leurs parties solides, à savoir les peaux et parfois même les rafles.

Tout comme les raisins rouges, la peau du raisin blanc contient des tanins : nous avons donc **des vins blancs taniques** ! Ils sont dans l'ensemble plus digestes avec un ressenti d'alcool moindre. Dans la composition des **vins oranges**, une fraîcheur prédomine avec, curieusement, une acidité assez basse.

GÉRARD BERTRAND



Notes de dégustation

Le nez est complexe, avec une **explosion** de notes de fleurs blanches, de fruits confits et de poivre blanc. En bouche, une fraîcheur aromatique très flatteuse, aux saveurs précises et sur un **bel équilibre** auquel la structure donne du corps et de l'esprit. Suave et fine, sa texture enveloppe le palais. La dégustation se termine par une **belle longueur** en bouche qui prolonge le voyage gustatif et une douce pointe amère qui stimule les papilles.

Accord mets & vins

Doté d'une belle fraîcheur, de légers tannins et une acidité subtile, Orange Gold s'accorde avec de nombreux mets. C'est un vin de caractère, compagnon parfait des **apéritifs entre amis** et des **planches de fromages à partager**. Ce vin remarquable et lumineux s'associe aussi très bien avec la cuisine épicée, notamment les **plats indiens** ou encore les **recettes asiatiques**. Orange Gold se déguste à 12°C pour en apprécier toute la fraîcheur et la minéralité. Sa complexité aromatique et la richesse de son palais se développeront dans le verre à 14°C.

GÉRARD BERTRAND



GÉRARD BERTRAND

Accord Fromage & vins



Grevembroecker



Comté

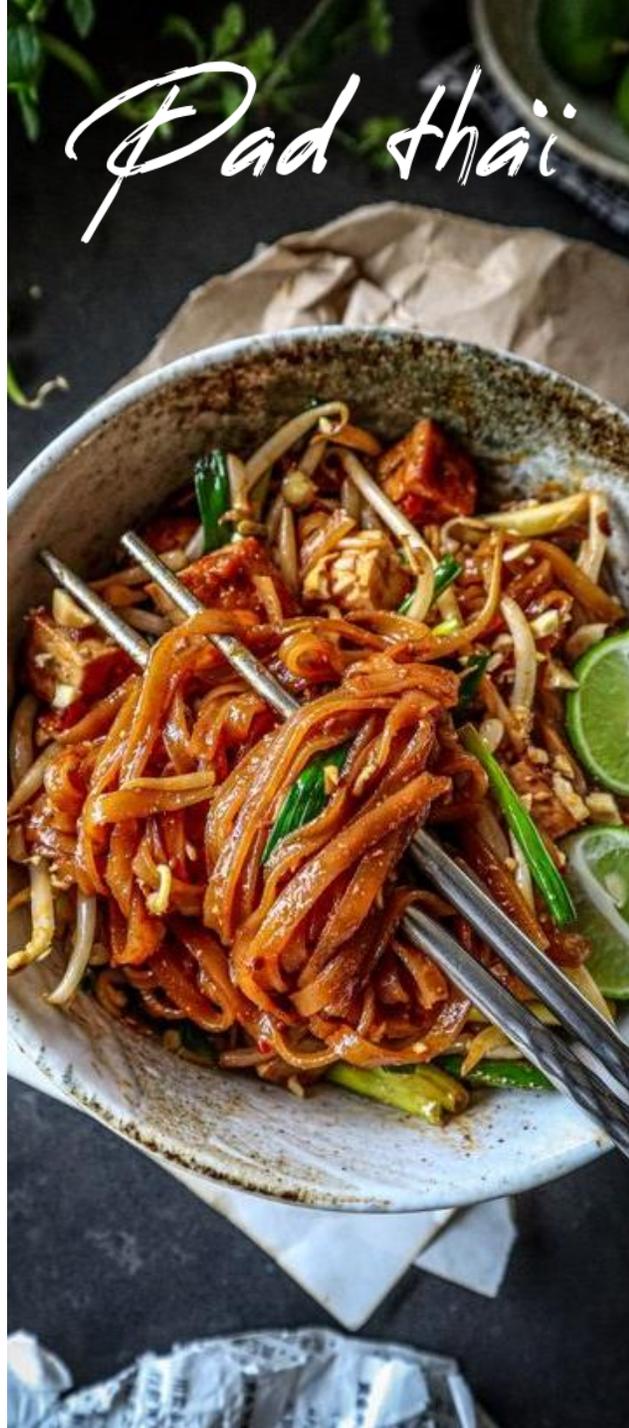


Parmesan



GÉRARD BERTRAND

Accord Mets & Vins



Pad Thai



Glaçoutis Abricot



Ganette à L'orange