



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**DROLE D'OISEAU
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON
IGP PAYS D'OC**

PRESENTATION :

Attentif à la préservation de l'environnement, Gérard Bertrand a créé Drôle d'Oiseau, en référence à la légende du Colibri, un conte qui engage chacun à faire un geste, si simple soit-il, pour la protection de la terre et de ses habitants. Découvrir cette gamme de vins en conversion vers l'Agriculture Biologique c'est aussi soutenir les viticulteurs engagés.

CEPAGE:

Merlot, Cabernet Sauvignon

NOTES DE VINIFICATIONS :

Les raisins sont récoltés à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la cueillette et à la réception des raisins.

Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être encuvés. Les macérations durent entre 12 et 20 jours avant le pressurage.

Merlot : La particularité de ce cépage réside dans sa précocité, son caractère de fruit mûr et ses tanins très soyeux. Il exige beaucoup de finesse au court des vinifications afin de ne pas « faner » ses arômes. Les températures sont maîtrisées et pilotée précisément afin de favoriser l'expression des arômes variétaux du merlot et d'extraire une structure tannique denses et soyeuse.

Cabernet Sauvignon : Ce cépage tannique et puissant nécessite d'effectuer de fréquentes et fortes aérations durant la fermentation afin de canaliser la puissance de ses tanins. Les triturations sont minimisées pour n'extraire que les éléments les plus nobles.

Les presses sont isolées et ne sont pas assemblées dans la cuvée. Après un léger collage, l'assemblage est réalisé. Les vins sont ensuite élevés en cuve inox ou ciment pendant 6 à 12 mois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Doté d'une robe rubis sombre et dense. Le nez puissant développe des arômes de baies rouges, de cerise, de fraise des bois, accompagnées de notes intenses d'épices, de pruneau ainsi que du cuir et de la truffe. En bouche, le vin est souple et aromatique (arômes de poivrons, d'eucalyptus et de menthe). Rond et élégant, structuré et puissant, la finale persiste en bouche avec des tanins élégants et fondus.

Servir à 16°C pour accompagner des viandes grillés ou des fromages.

