



**GÉRARD BERTRAND**  
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



## PRIMA NATURE – CABERNET SAUVIGNON 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% Cabernet Sauvignon

### VINIFICATION ET ELEVAGE:

Le travail commence au vignoble par une sélection précise et minutieuse des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin (90% du résultat final découle de ce travail de précision) : l'état sanitaire doit être parfait, le feuillage doit être sain, frais et dense, les raisins doivent avoir un niveau de maturité optimal. En effet la fenêtre de ramassage est très faible tant l'équilibre acide/sucres et maturité des tanins est primordial sur cette catégorie de vin.

La vinification en rouge est très traditionnelle, exception faite que nous n'utilisons ni SO2 ni tout autre intrant œnologique. Les raisins sont égrappés puis la phase de macération dure environ 10 jours pendant lesquels nous ne travaillons l'extraction que par des remontages quotidiens permettant de favoriser l'expression du fruit. Le pressurage intervient en prenant soin de séparer les presses, puis les vins sont soutirés dans le but d'éliminer les lies les plus grossières avant la fermentation malolactique. A la suite de cette dernière les vins sont à nouveau soutirés puis mis au froid pour garantir leur bonne stabilité en cuve.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION:

La robe de ce vin est dotée d'un rouge pourpre dense, le nez révèle des arômes de fruits rouges subtilement épicés. Ce Cabernet Sauvignon est fruité et concentré et détient une structure élégante, veloutée.

A servir à 16°C avec des marinades ou un gratin d'aubergine.

