Orange Gold Bio, Gérard Bertrand



Gérard Bertrand a mis au gout du jour une technique de vinification vieille de 4500 ans. Les grappes de raisins de sept cépages méditerranéens macèrent toutes entières avec leur peaux, rafle et pépins pour donner cette belle couleur dorée. Une cuvée audacieuse qui bouscule les codes et révèle une nouvelle facette du Languedoc.

Origine: Les raisins proviennent de parcelles en biodynamie dans le Languedoc, sur des sols argilo-calcaires bien drainés. Le climat méditerranéen chaud et ensoleillé favorise une belle concentration aromatique et une maturité optimale.

Encépagement: Chardonnay, grenache blanc, viognier, clairette, marsanne, mauzac & muscat.

Vinification: Macération pelliculaire prolongée des raisins blancs pendant 10 à 15 jours, comme pour un rouge. Fermentation naturelle sans intrants, puis élevage en cuve inox pour préserver la pureté du fruit. Aucun collage ni filtration agressive.

Dégustation: La robe est ambrée, presque cuivrée. Le nez est complexe, mêlant abricot sec, zeste d'orange, thé noir et épices douces. En bouche, la structure tannique rappelle celle d'un rouge, avec une fraîcheur saline et une finale persistante sur les agrumes confits.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Ce vin accompagne à merveille les plats épicés comme un curry végétarien, un tajine aux fruits secs ou des fromages à pâte dure. Il se marie aussi avec des plats asiatiques ou une cuisine méditerranéenne inventive.