Orange Gold Bio, Gérard Bertrand



Gérard Bertrand heeft een nieuwe impuls gegeven aan een 4500 jaar oude vinificatietechniek. De druiventrossen van zeven mediterrane druivensoorten macereren in hun geheel met hun schil, stengels en pitten om deze prachtige goudkleurige schakering te weergeven. Een gedurfde cuvée die de regels herschrijft en het Languedoc op een nieuwe manier laat spreken.

Oorsprong: Biodynamische wijngaarden in de Languedoc op goed doorlatende klei-kalkbodems. Het warme mediterrane klimaat zorgt voor aromatische concentratie en optimale rijping.

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

Vinificatie: Langdurige schilweking van witte druiven (10-15 dagen), zoals bij rode wijn. Natuurlijke fermentatie zonder toevoegingen, rijping in inox tanks. Geen klaring of agressieve filtering.

Degustatie: Amberkleurig met koperachtige tinten. Neus van gedroogde abrikoos, sinaasappelschil, zwarte thee en zachte kruiden. In de mond tanninerijk, fris en ziltig met een lange afdronk van gekonfijte citrus.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij kruidige gerechten zoals vegetarische curry, tajine met gedroogd fruit of harde kazen. Ook heerlijk bij Aziatische en mediterrane fusionkeuken.