Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand



Deze biologische rosé is afkomstig van wijngaarden die voornamelijk gelegen zijn in de regio Tautavel, tussen de Pyreneeën en de Middellandse Zee, en onthult alle typische kenmerken van de grenache in een bevoorrecht mediterraan klimaat. Hij wordt biologisch geteeld en onderscheidt zich door zijn aromatische frisheid en eigentijdse stijl, met een palet van rode vruchten en een karakteristieke mineraliteit, ver verwijderd van conventionele roséwijnen.

Oorsprong: De wijngaarden, die zijn omgeschakeld naar biologische landbouw, profiteren van een ideaal mediterraan klimaat: weinig neerslag en veel zon. Dankzij deze omstandigheden kunnen de grenache (zwart en grijs), de emblematische druivensoorten van het zuiden, hun delicate aroma's en karakteristieke lichte (grijze) kleur ten volle tot uiting brengen.

Druiven: 75% grenache noir, 25% grenache gris

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en direct onder bescherming van koolstofdioxide geperst om hun delicate aroma's te behouden. De gisting bij lage temperatuur (15-18 °C) en een rijping op fijne droesem gedurende meerdere weken versterken de frisheid en structuur, waarna de wijn zorgvuldig wordt gebotteld.

Degustatie: Zijn lichtroze, bijna onopvallende kleur laat heerlijke aroma's van rode bessen vrijkomen. In de mond verleidt hij met zijn levendige frisheid en fruitige karakter, terwijl de elegante en minerale afdronk het genot verlengt met een vleugje mediterrane finesse.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Een rosé om bij elke gelegenheid van te genieten. Perfect als aperitief, past uitstekend bij schelpdieren, schaaldieren, mediterrane salades of pittige gerechten zoals Thaise curry's of tajines. Gérard zelf raadt hem graag aan bij onze mosselen met friet, zelfs in de winter.

- Terrine van groenten
- Mozzarella, tomaten, basilicum
- Couscous
- ...