Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand



Issu de vignes principalement situées dans la région de Tautavel, entre Pyrénées et Méditerranée, ce rosé bio révèle toute la typicité du grenache sous un climat méditerranéen privilégié. Cultivé en agriculture biologique, il se distingue par sa fraîcheur aromatique et son style contemporain, offrant une palette de fruits rouges et une minéralité caractéristique, bien loin des rosés conventionnels.

Origine: Les vignes, converties en agriculture biologique, bénéficient d'un climat méditerranéen idéal : faible pluviométrie et ensoleillement généreux. Ces conditions permettent au grenache (noir et gris), cépages emblématiques du sud, d'exprimer pleinement leurs arômes délicats et la couleur pâle (grise) caractéristique.

Encépagement: 75% grenache noir, 25% grenache gris

Vinification: Les raisins, vendangés à la main, sont pressés directement sous protection de gaz carbonique pour préserver leurs arômes fragiles. La fermentation à basse température (15-18°C) et un élevage sur lies fines pendant plusieurs semaines renforcent sa fraîcheur et sa structure, avant une mise en bouteille soignée.

Dégustation: Sa robe rose pâle, presque discrète, laisse échapper des arômes gourmands de petits fruits rouges. En bouche, il séduit par sa fraîcheur vive et son expression fruitée, tandis que la finale, élégante et minérale, prolonge le plaisir avec une touche de finesse méditerranéenne.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Un rosé à déguster en toute occasion. Parfait à l'apéritif, il sublime les coquillages, les crustacés, les salades méditerranéennes ou les plats épicés comme les currys thaï ou les tajines. Gérard lui-même le conseille volontiers avec nos moules frites, même en hiver.

- Terrine de légumes
- Mozzarella, tomates, basilic
- Couscous
- ...