ACQUISTATO IL .....

Gris Blanc Pay's d'Oc IGP 2025 2025



Freschezza che profuma di Mediterraneo

Un rosé che sembra nato dalla luce del Mediterraneo. Gris Blanc di Gérard Bertrand prende forma nel sud della Francia, tra vigneti battuti dal vento e paesaggi aridi che guardano i Pirenei. Qui il Grenache esprime il suo lato più delicato ed elegante, dando vita a un vino dal colore chiarissimo e luminoso, quasi cristallino. Al naso affiorano profumi sottili di piccoli frutti rossi, agrumi freschi e fiori bianchi, mentre il sorso conquista per precisione, freschezza e incredibile scorrevolezza. La vinificazione a basse temperature preserva tutta la purezza aromatica, regalando un rosé fine, contemporaneo e irresistibilmente conviviale. È il compagno perfetto per aperitivi vista mare, crudi di pesce, sushi e serate estive da condividere. Un'etichetta diventata simbolo dello stile rosé francese più moderno: essenziale, raffinato e capace di farsi ricordare fin dal primo sorso.

La storia racconta che Gérard Bertrand vendemmiò le sue prime uve nel lontano 1975, affiancando per i successivi 12 anni il padre Georges. Si trovava allora tra i vigneti di Château de Villemajou nel cuore della AOC Corbières. Da allora, quasi mezzo secolo dopo, l'attività di Gérard è cresciuta molto, al punto oggi di interessare praticamente tutti i migliori terroir del Sud della Francia. Quella che all'inizio era una piccola tenuta famigliare durante la sua guida si è trasformata nel più importante produttore della regione. Oggi sotto il cappello di Gérard Bertrand ci sono ben 11 Château che producono tutte le principali appellazioni del Sud-Ovest della Francia. Da anni, inoltre, l'azienda è annoverata come una delle più importanti per la produzione di vini biologici e biodinamici della nazione. Oltre che per la produzione di vini rosati, compresi alcuni dei più venduti e pregiati al mondo.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo con presenza di ciottoli e terreni mediterranei ricchi di minerali
Esposizione	sud, sud-est
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Languedoc
Uve	Grenache Blanc, Grenache Gris
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Le uve vengono raccolte nelle ore più fresche della giornata per preservarne aromaticità e freschezza. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta a bassa temperatura in acciaio inox per mantenere precisione aromatica e purezza del frutto. La vinificazione è pensata per ottenere un rosé estremamente delicato nel colore e nello stile, ispirato ai grandi rosati del Mediterraneo francese. Nessun passaggio in legno, così da valorizzare freschezza, finezza ed espressione varietale.
Sensazioni	Rosé dal colore chiarissimo e luminoso, elegante e moderno nello stile. Al naso emergono profumi delicati di fragoline di bosco, pompelmo rosa, pesca bianca e fiori freschi. Al palato è fresco, setoso e molto scorrevole, sostenuto da una raffinata sapidità e da una piacevole tensione agrumata. Il finale è pulito, minerale e incredibilmente invitante, perfetto per chi ama i rosati fini e contemporanei.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821