



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

COTE DES ROSES ROSE AOP Languedoc

PRESENTACIÓN:

La *cuvée* Côte des Roses celebra el estilo de vida mediterráneo.

La denominación Languedoc se extiende a lo largo del litoral mediterráneo, desde la frontera con España hasta Nîmes, apoyándose en las estribaciones de la Montaña Negra y las Cevenas. El suelo es muy variado y está compuesto principalmente por caliza dura de las garrigas, suelos esquistosos y gravas aportadas por los ríos del Languedoc.

El clima, cálido y con vientos ("clima mediterráneo semiárido de variante invernal suave") favorece la maduración de las uvas y su buen estado sanitario, a la vez que conserva la frescura gracias a la altitud y a la influencia del mar, que suaviza las elevadas temperaturas estivales.

Se presenta en una botella inédita con fondo en forma de rosa, creada por un joven diseñador de la Ecole Boulle. Se trata de un vino para regalar... ¡como un ramo de rosas!

VARIEDADES DE UVA:

Garnacha, Cinsault, Syrah.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA:

Las diferentes variedades se cosechan de forma separada con el propósito de que cada una alcance su punto de maduración óptimo. Las vinificaciones se regulan para respetar las características propias de las variedades y las capacidades de los terruños. La cosecha se realiza con una vendimiadora mecánica equipada con un seleccionador.

Las uvas se despalillan, se enfrían a 8° C y se envían al lagar para extraer su mosto rosado. El prensado se realiza de forma muy cuidadosa y solo se conservan los primeros zumos de mayor calidad. A continuación, los mostos se desfangan en mayor o menor medida de acuerdo con el perfil aromático que se desee obtener. La fermentación dura entre 15 y más de 30 días, dependiendo del grado de clarificación y la temperatura aplicada.

La particularidad de estas vinificaciones reside en el cuidado que se da al color y a la pureza aromática de los vinos.

Por último, tras una ligera clarificación por encolado, el embotellado se realiza bastante temprano para conservar el carácter fresco y afrutado de los vinos.

NOTAS DE CATA:

Rosado suave, pálido y brillante con reflejos azulados que con el tiempo evolucionan hacia matices más anaranjados. La nariz ofrece aromas de fruta roja, casis y grosella. Completan esta paleta las notas florales de rosa y las notas cítricas de pomelo. Final fresco con notas de caramelo inglés. La boca es fresca, golosa, dotada de una gran persistencia aromática y un armonioso equilibrio.

Servir a 10° C en el aperitivo o acompañado de marisco y platos sutilmente especiados.

