



GÉRARD BERTRAND

GÉRARD BERTRAND PRÉSENTE SES MEILLEURS CRUS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

La fin d'année est l'occasion rêvée pour révéler une bouteille de vin hors du commun lors d'un moment privilégié entouré des siens. Gérard Bertrand, grand viticulteur, vinificateur et assembleur, propose une sélection de quatre chefs d'oeuvre élaborés avec soin et passion pour ses terroirs, la quintessence du vignoble languedocien. Au pied du sapin ou pour sublimer un mets d'exception, ces cuvées haut de gamme et ce coffret feront l'unanimité à coup sûr, comme une parenthèse au coeur de l'excellence.



AIGLE ROYAL CHARDONNAY

Aigle Royal est un vin blanc qui révèle une robe jaune lumineuse et brillante. Au nez, le toast encore présent porte plus haut un fruit de citron vert, de citronnelle et d'anis. La bouche dévoile des trésors d'ananas confit, de gingembre et d'amandes grillées, avec une finale complexe sur le poivre blanc, le laurier, la frangipane et une belle envolée saline. Idéal compagnon de crustacés, poissons, viandes blanches et fromages qui en révéleront toutes leurs saveurs.

Cépage : Chardonnay

Prix : 59€

Distribution : CHR, cavistes et sur gerard-bertrand.com

CLOS D'ORA

Clos d'Ora se distingue par sa robe brillante d'un rubis profond. Son caractère, puissant et élégant, se révèle en bouche par des arômes intenses de fruits noirs et des tannins fondus et subtils. Grâce à sa vinification et son élevage sophistiqués, Clos d'Ora bénéficie d'une amplitude et d'une longueur en bouche remarquables.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Prix : à partir de 190 € selon le millésime

Distribution : CHR, cavistes et sur gerard-bertrand.com



CLOS DU TEMPLE

Clos du Temple est un rosé très pâle et étincelant. Son nez révèle des notes de fruits murs d'abricot, et de pêche blanche, des notes florales de rose et des arômes épicés de poivre vert. En bouche, on retrouve les mêmes senteurs, agrémentées d'une finale délicate de tabac blond. Clos du Temple doit être servi et dégusté à 10°C avec du homard ou des coquilles Saint-Jacques.

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Viognier

Prix : à partir de 190€ selon le millésime

Distribution : CHR, cavistes et sur gerard-bertrand.com

COFFRET CHÂTEAU L'HOSPITALET EDITION LIMITÉE JAZZ À L'HOSPITALET 2022

Dans ce coffret très spécial, vous retrouverez l'affiche du festival Jazz à l'Hospitalet 2022 produite en 100 exemplaires, numérotée et signée par l'artiste Qlll. Inspiré des accords vins et musique, ce dernier renferme la symbolique du festival autour de deux grands vins : Château l'Hospitalet Grand Vin Rouge et Château l'Hospitalet Grand Vin Blanc. Un coffret symbolique, pour un événement d'exception.

Prix : 290€

Distribution : CHR, cavistes et sur gerard-bertrand.com



TÉLÉCHARGEZ LES VISUELS ICI