

LEGEND VINTAGE MAURY 1929

AOP Maury

Ultimate experience



Présentation

Le terroir de Maury est constitué de marnes schisteuses du secondaire dont la structure feuilletée donne aux racines la possibilité de s'enfoncer profondément dans le sol pour trouver l'humidité nécessaire à leur alimentation. La couleur noire leur permet d'absorber la chaleur pendant la journée et de la restituer la nuit permettant ainsi aux raisins d'atteindre une richesse en sucre très élevée.



Vinification & élevage

Le Maury est un vin muté sur grains : on pratique l'ajout d'alcool (le mutage). Lorsque l'alcool est ajouté au moût en fermentation, celle-ci s'arrête. L'ensemble est laissé en macération jusqu'à 3 semaines afin de permettre une extraction optimale des anthocyanes, des tanins et des arômes. On obtient ainsi des vins de longue garde.



Notes de dégustation

Les années d'élevage n'ont pas ridé notre fringant octogénaire. Sa robe est limpide et brillante, ambrée d'un caramel brun clair. Au nez, notre Maury nous dévoile une vie de maturation et nous restitue le fil de son existence : des notes intenses de pain d'épices, de vanille et de cannelle sont le signe d'un millésime haut en couleur et d'une fraîcheur encore presque juvénile pour un vin de plus de 80 ans. Les notes de fruits confits et de cerises à l'eau de vie exacerbent cette étonnante fraîcheur. La maturité transparaît ensuite au travers d'arômes de tabac blond, de noix et de cuir. En bouche les tanins se sont complètement fondus, intégrés dans le parfait équilibre entre une vigueur surprenante par sa persistance et la chaleur suave du sucre confit. Le fruit est croquant, la trame tendue. L'ensemble respire l'harmonie, la finesse et la complexité.

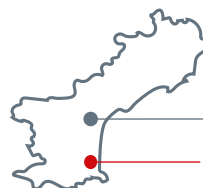
A servir avec du Roquefort, des desserts chocolatés ou riches de fruits

hgerard-bertrand.com/products/legend-vintage-banuyls-1929



Encépagement

Grenache



Narbonne

Maury



GÉRARD BERTRAND