

# LEGEND VINTAGE MAURY 1939

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

Ce Maury s'offre à nous avec une belle robe acajou aux reflets brillants. Le nez riche, puissant dense. Les premières notes évoquent le pruneau, le raisin de Corinthe ou la figue, et évoluent doucement vers des senteurs subtiles de tabac et de poivre rose. En bouche, le vin est puissant et charpenté, soutenu par de jolis tannins bien ronds. On retrouve la note raisin de Corinthe mais aussi des senteurs de griottes. Une belle acidité donne un palais très harmonieux, avec une finale longue et persistante. Un vin puissant, particulièrement représentatif des terroirs escarpés en ensoleillés du terroir de Maury.

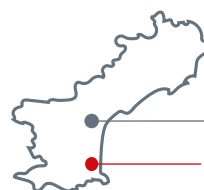
**A servir avec du Roquefort, des desserts chocolatés ou riches de fruits.**

<https://en.gerard-bertrand.com/products/legend-vintage-maury-1939>



## Encépagement

Grenache



Narbonne

Maury



GÉRARD BERTRAND