



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

Legend Vintage

AOP Maury - 1939

TERROIR :

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.

CEPAGE :

Grenache noir

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Le Maury est un vin muté sur grain : 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 DEGUSTATION :

Doté d'une belle robe acajou aux reflets brillants, ce Maury offre des notes qui évoquent le pruneau, le raisin de Corinthe ou la figue et qui évoluent vers des senteurs subtiles de tabac et de poivre rose. La bouche est soutenue par de jolis tanins bien ronds et harmonieux avec une finale longue et persistante. Un vin puissant, particulièrement représentatif des terroirs escarpés et ensoleillés du terroir de Maury.

