

# LEGEND VINTAGE RIVESALTES 1974

AOP Rivesaltes

Ultimate experience



## Présentation

Le vignoble s'étend sur 86 communes des Pyrénées-Orientales et 9 communes de l'Aude. Les sols sont constitués principalement d'arènes granitiques et gneissiques ainsi que de schistes bruns et noirs mais quelques sols rouges calcaires.



## Vinification & élevage

Les cépages blancs sont vinifiés par la fermentation des moûts en phase liquide, après pressurage ; pour les rouges, on fait macérer les moûts au contact des peaux. Le mutage arrête l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. C'est ainsi que les Rivesaltes conservent une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit. L'élevage sous bois se fait dans des foudres, demi-muids ou barriques. Ils poursuivront une lente maturation qui a duré plus de cinquante ans.



## Notes de dégustation

Robe ambrée profonde, brillante aux reflets cuivrés. On trouve un nez fabuleux, complexe, sur le cacao, les fruits secs, le café, le caramel.

La bouche, aromatique et goûteuse, s'exprime à travers des arômes de figues sèches, de miel, de noix, de caramel, de cire d'abeille.

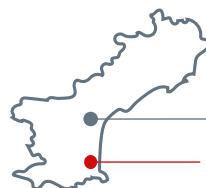
La finale, d'une grande persistance, se termine sur une délicieuse touche de caramel

**À servir sur un Roquefort, du chocolat ou gâteau aux noix**



## Encépagement

Grenache Noir, Maccabeu,  
Grenache Gris



Narbonne

Rivesaltes



GÉRARD BERTRAND

