



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

Legend Vintage

AOP Rivesaltes - 1944

TERROIR :

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.

CEPAGE :

Grenache Noir, Macabeu, Grenache Gris

VINIFICATION ET ELEVAGE :

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 DEGUSTATION :

Dotée d'une belle robe ambrée aux reflets tuilés, cette cuvée s'ouvre sur de belles notes de truffes, de fruits secs (noisettes, raisins de Corinthe), de cannelle. Sa bouche est un véritable velours, d'une longueur sans fin.

A déguster avec des fromages à pâte persillée, fromage aux noix, canard aux épices, ou tout simplement comme digestif avec ou sans cigare.

