



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

# Legend Vintage

AOP Rivesaltes - 1942

## 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 :

Une pure merveille, arrondie, modelée par le temps. Dotée d'une belle robe ambrée aux reflets cuivrés, cette cuvée dévoile des arômes de fruits confits, cacao et réglisse.

La bouche est généreuse, ample avec une douce et belle finale.

A déguster comme une liqueur en fin de repas ou avec du foie gras de canard en terrine, roquefort, Vieux Parmesan et avec des desserts à base de noix, de cerises et de chocolat.

