



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

*Legend Vintage*

AOP Rivesaltes - 1955

**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 :**

La robe est brillante avec des reflets  
tuilés acajou. Dotée de qualités aromatiques exceptionnelles, cette  
cuvée présente un bouquet fin et complexe, avec des notes de cire  
d'abeille, d'écorce d'orange, de cuir et tabac. Elle est délicate en  
bouche, avec des arômes de fruits mûrs comme le pruneau, la Corinthe  
et l'abricot sec. La finale est suave, ample et puissante, d'un équilibre  
rare.

