

# LEGEND VINTAGE RIVESALTES 1977

AOP Rivesaltes

Expérience Ultime



## 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

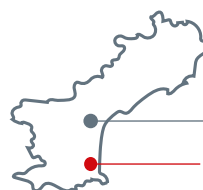
De couleur ambre, aux reflets tuilés, elle laisse s'évader des arômes de rancio délicat, mêlés de fruits noirs macérés et de pain d'épices. Le nez se développe peu à peu, précis et chaleureux, avec une certaine opulence, s'ouvrant sur les fruits secs (raisins de Corinthe), l'abricot, le tabac blond, révélant d'élégantes notes de cèdre nuancées de pointes de miel. La bouche à la finale longue est franche à l'attaque, équilibrée, puissante et suave.

A servir sur un Roquefort, du chocolat ou gâteau aux noix



## Encépagement

Grenache Noir, Macabeu, Grenache Gris



Narbonne

Rivesaltes



GÉRARD BERTRAND