



**GÉRARD BERTRAND**

*Legend Vintage*

*Rivesaltes 1977*

*Dame Jeanne 5L*

*Edition limitée à 100 exemplaires*



# Legend Vintage

*Le temps qui s'écoule  
lentement a transformé ce millésime  
exceptionnel en Légende.  
Un instant d'éternité dans l'histoire  
des grands vins qui célèbrent  
nos racines et nos terroirs.*

*J'ai toujours aimé la douceur et recherché, pour  
certaines occasions bien particulières, des sensations  
uniques et fortes. Ce Rivesaltes 1977 révèle une robe  
aux couleurs de son temps, des arômes fins et intenses  
et un esprit célébrant le génie humain. J'espère que la  
découverte de ce vin d'exception vous procurera de  
grandes émotions.*

*Bertrand*





# *La Dame-Jeanne*

*Pour faire honneur aux millésimes exceptionnels Legend Vintage, nous avons élaboré une Dame-Jeanne de 5 litres.*

*Le contenant Dame Jeanne est essentiellement utilisé dans la région catalane pour l'élevage et la conservation des Vins Doux Naturels.*

*Le verre est totalement neutre, très hygiénique et assure une très bonne conservation sans transférer d'arômes particulier (à la différence des barriques par exemple qui donnent un goût boisé). Sa transparence permet aux UV de lancer le phénomène d'oxydation au cours du temps (arôme de rancio, de noix, de fruits secs confits... et couleur brune).*

*La Dame Jeanne conserve ainsi le produit dans sa plus pure expression.*





## *Un terroir exceptionnel*

*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.*

***Caisses numérotées***

***Production limitée à 100 exemplaires - 835€ HT***



## 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 nuancé de pointes de miel. La bouche à la finale longue est franche à l'attaque, équilibrée, puissante et suave.*

## Accords mets & vins

*Ce vin peut s'accorder avec un cigare pour les amateurs, un Roquefort, du chocolat ou gâteau aux noix.*

