



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

GERARD BERTRAND MAURY  
AOP MAURY

## NOTES DU VIGNERON

Cépage : Grenache noir (100%)

Idéalement placé dans un couloir naturel de 17 km de longueur entre la chaîne des Corbières et les premiers contreforts du massif Pyrénéen le

Maury est, rien que par son terroir, un vin d'exception. Le soleil, élément fondamental du mode de vie méditerranéen, qui brille 280 jours par an est une des caractéristiques qualitatives de l'élaboration du Maury. De plus, le faible rendement (27 hl/ha) et gage de sa qualité.

## METHODE CULTURALE & VINIFICATION

Cueillette manuelle en bacs, égrappage, mutage sur grains, longue cuvaison (27 jours), pressurage « pneumatique » en mode manuel et contrôle des jus.

Elevage : 12 mois en barriques de différentes capacités de 225 à 350 litres.

Affinage en bouteilles, en cave souterraine pendant un an.

## NOTES DE DEGUSTATION

Une robe profonde (reflets violets).

Nez puissant de fruits noirs (mûre, cassis) et de pruneaux.

Bouche toute en finesse avec une bonne longueur et une finale épicée. Notes de fruits « compotés » avec une très belle vivacité.

Servir frais sur du Roquefort très affiné, une salade de fruits frais, des pains d'épices maison ou de la pâtisserie chaude à base de pruneaux.

