



Grande Réserve
Rivesaltes

GÉRARD BERTRAND

La Révélation des Vins du Sud

ORIGINE

Géographique : Domaine situé à Salses à coté de Rivesaltes, dans le Roussillon.

Cépages : 100 % Grenache

Le Sol : Argilo-calcaire

VINIFICATION

Macération traditionnelle courte 4 à 5 jours

Mutage lorsque le moût arrive à 100 g de sucre résiduel.

Oxydation aménagée et rapide à la manière des rancios.

Ensuite élevage en fut durant 2 ans et en foudres durant 15 ans.

APPRECIATION

Couleur ambrée aux reflets tuilés.

Nez fin, complexe de fruits secs, de noix, de raisins de Corinthe, cire d'abeille et miel avec une pointe d'épices.

En bouche, vin d'une richesse exceptionnelle aux arômes d'oranges amères, abricots sauvages macérés à l'alcool, longue finale douces pralines et crème.

ACCORDS METS ET VIN

Sur le foie gras, le melon, les fromages bleus (Stilton ou Roquefort), la Fourme d'Ambert et les desserts aux fruits et gâteaux au chocolat (bûche au chocolat), ou tout simplement en apéritif.

La Révélation des Vins du Sud

www.gerard-bertrand.com