

Les Vins Doux Naturels



Maury

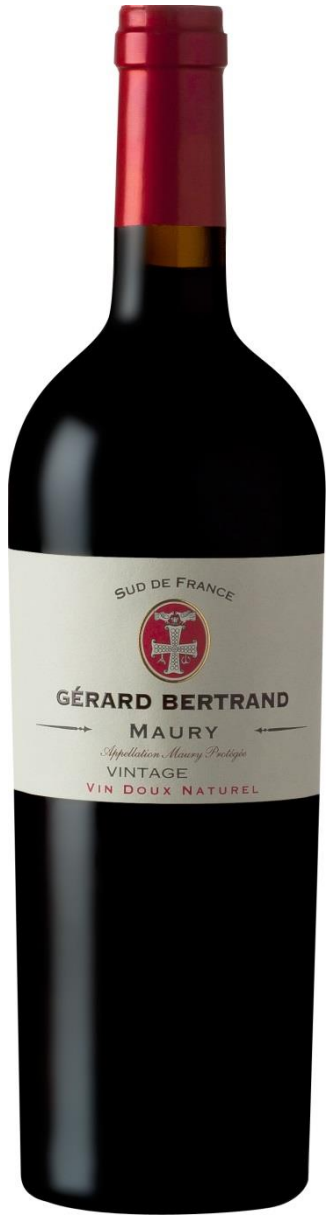
AOP Maury

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 climat 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**) est un gage de sa qualité.



Gérard Bertrand Maury



AOP Maury

Cépage : Grenache

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Les vins sont récoltés lorsqu'ils sont à parfaite maturité
- La récolte est manuelle et les raisins sont égrappés à leur arrivée au chai. La vinification est traditionnelle
- Mutage « sur grain », (ajout d'alcool pur avant pressurage pour bloquer la fermentation)
- Cuvaison longue : environ 30 jours, puis on effectue un pressurage délicat afin de n'obtenir que les meilleurs jus
- Les vins sont élevés en barriques pendant 1 an
- Affinage en bouteille dans une cave souterraine durant 12 mois

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est profonde avec des reflets violets.

Le nez puissant est marqué par les fruits noirs (mûre, cassis) et les pruneaux.

La bouche est toute en finesse avec une bonne longueur, des notes de fruits « compotés », une très belle vivacité et s'achève sur une finale épicée.

ACCORD METS ET VIN

Servir frais sur du Roquefort, une salade de fruits frais, des pains d'épices ou des pâtisseries.



Rivesaltes

AOP Rivesaltes

L'appellation **Rivesaltes** a hérité son nom de la ville de Rivesaltes, qui signifie «Rives Hautes» en **catalan**.
Les parcelles se situent à Salses à coté de Rivesaltes, dans le Roussillon, sur un sol majoritairement composé d'arènes granitiques et gneissiques, de schistes bruns ou noirs et parfois sur des sols rouges calcaires.



Gérard Bertrand Muscat de Rivesaltes

AOP Muscat de Rivesaltes

Cépage : Muscat blanc à petits grains

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Les raisins sont récoltés à maturité puis ils sont pressurés directement à leur arrivée au chai
- La fermentation alcoolique se déroule à basse température en cuve Inox thermo régulée
- La particularité de ce vin est le « mutage » (ajout d'alcool dans le moût), qui stoppe le processus de fermentation
- On obtient un vin dont la douceur est naturelle, elle provient des sucres, issus du raisin, qui n'ont pas totalement fermenté
- Le vin est mis en bouteille au printemps

NOTES DE DEGUSTATION

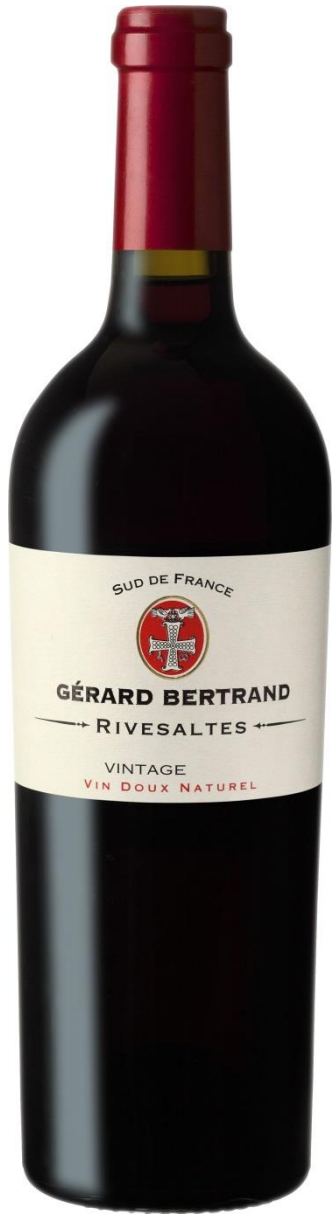
La couleur est jaune doré, le nez dévoile des notes de fruits confits. En bouche, cette cuvée révèle des arômes de confiture d'orange et de raisins de Corinthe, elle est équilibrée, possède une attaque fruitée qui évolue sur une finale longue et marquée par des notes muscatées.

ACCORD METS ET VIN

Idéal à 10°C en apéritif ou avec du foie gras frais ou poêlé, du Roquefort ou autres fromages au goût très prononcé.



Gérard Bertrand Rivesaltes



AOP Rivesaltes

Cépage : Grenache

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Les raisins sont vendangés manuellement à maturité parfaite
- La macération se fait de manière traditionnelle, sur une durée courte de 4 à 5 jours
- On procède ensuite au mutage, qui consiste à ajouter de l'alcool au moût du raisin en cours de fermentation, afin de stopper celle-ci et conserver ainsi une partie des sucres résiduels du raisin, qui apporteront de la douceur au vin
- Le vin est alors élevé 2 ans en fût, puis plusieurs années en foudres

NOTES DE DEGUSTATION

Doté d'une belle robe ambrée aux reflets tuilés, le nez révèle des notes complexes de fruits secs, de noix, de raisins de Corinthe, de miel avec une pointe d'épices.

En bouche, ce vin est d'une richesse exceptionnelle, aux arômes d'oranges amères et abricots sauvages.

ACCORD METS ET VIN

Ce Rivesaltes est à servir à 10-12°C, accompagné en entrée de brochette de melon et jambon, feuilleté au roquefort, terrine de foie gras aux figes...

