



## % Malbec

2019

● Vin de France

- **Format :** .....75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** ..... 14°
- **Allergène :** .....Sulfites

### Cépage

100% Malbec

# Souple et velouté



## Domaine

Le Malbec, cépage traditionnel de la Gironde, est souvent en assemblage avec merlot et cabernets. Il est délibérément vinifié seul dans cette cuvée 100% ! Un Malbec fruité, charnu , croquant, qui est né rive droite, sur les bords de l'estuaire.



## Vinification

Eraflage et tri des baies à l'encuvage. Macération préfermentaire à froid, puis fermentations avec une cuvaison de 3 semaines . Elevage en cuve puis 6 mois dans des fûts de 1 vin. Collage et filtration avant la mise en bouteille.



## Dégustation

Charnu, aux tanins souples, avec un nez de fruits rouges, une pointe de menthe sauvage.



## Conseil de service

Evidemment un vin de viandes, entrecôte, magret, confit, fricassée de cèpes mais aussi des fromages à pâte cuite .