



% 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 .