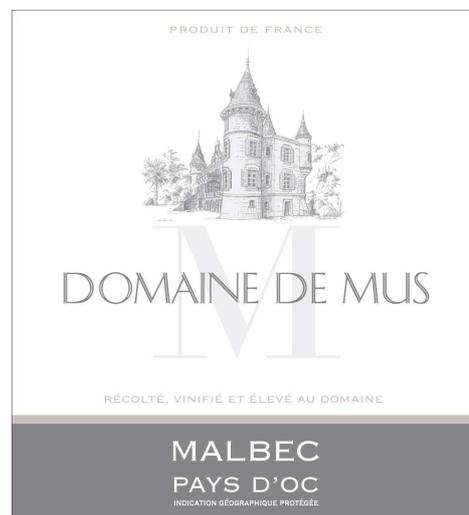


**MALBEC 2012**  
**Domaine de MUS**  
*Pays d'Oc IGP rouge*



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vinification traditionnelle. Une attention toute particulière est portée à l'état sanitaire de la vendange, nous choisissons la maturité optimale.

Les raisins sont totalement éraflés, macération à froid pendant 72h en cuve, décuvage, fermentation en phase liquide pendant 30 jours, levures aromatiques, contrôle des températures.

Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

Titre alcoolique 13%

### CARACTERES DE DEGUSTATION

Belle robe grenat, très intense.

Nez expressif et gourmand, dominé par des notes de cassis, de mûres et de fève de cacao.

En bouche, attaque souple et gourmande, tanins fins et veloutés, belle longueur.

### CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin est à boire dès la première année et il s'épanouit pleinement deux ans après l'année de récolte.

Il accompagne les charcuteries et les grillades, les plats méditerranéens. Servir frais à 16°/17°.