

1620

MALBEC

IGP d'OC



TERROIRS :

Originaire du Sud-Ouest, ce cépage est implanté sur les terrasses argilo-calcaires orientées nord de notre vignoble, sur les derniers contreforts du Massif Central. Dans cet environnement sous influence océanique, il exprime toute sa finesse et sa complexité.

VINIFICATION :

Traditionnelle avec cuvaison de 3 semaines privilégiant une vinification sur le fruit et la fraîcheur. La température de fermentation est maintenue à 24 - 25 °C avec une extraction ménagée.

DÉGUSTATION :

Ce vin couleur rouge rubis aux intenses effluves de violette et d'épice offre une bouche élégante et racée. Les notes de bouche sont fraîches et équilibrées se prolongeant par des tanins suaves.



100% Malbec



Élevage en cuves



Charcuterie corsée, viandes rouges, tapas



18°C