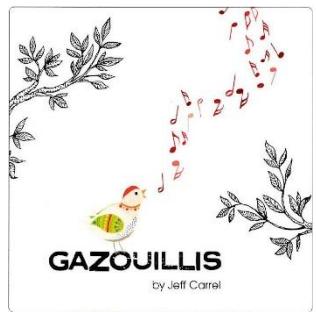


by Jeff Carrel Gazouillis Rouge



Du Malbec assurément, mais lequel? Ici, c'est une plantation particulière avec une sélection massale d'Argentine, d'Italie!?! et de Cahors tout de même! C'est cette joyeuse famille que nous vinifions, pour proposer une version ludique du Malbec, une ritournelle joyeuse comme un Gazouillis de printemps. Vive le Malbec libre !

"Versez leur du bon vin, ils vous feront de bonnes lois. . "

Montaigne

Appellation : VDF Bio

Millésime : 2019

Degré : 12,5%

Cépages : 100% Malbec

Terroir : Argilo-siliceux (Béziers).

Conduite de la vigne : Taille rase.

Mode de vinification : Sans soufre / Pré-fermentation à froid / Levures indigènes.

Elevage : Cuve sous douelle sans soufre.

Notes de dégustation :

La couleur gourmande d'une cerise mûre.

Un nez de fruit rouge souligné par le moka et les épices douces.

Une bouche charnue et fraîche, voilà comment se présente ce Malbec du Sud de l'Occitanie (Cahors, c'est le Nord !).

En accord :

À boire pour le seul plaisir du vin, à l'apéritif, sur une viande rouge ou des fromages affinés...

Conseils :

Servir entre 13 et 15°C

Garde conseillée : 3 à 5 ans

