

Jeff Carrel Rencontre avec le Malbec



Appellation : VDF
Millésime : 2024
Degré : 13%
Cépages : 100% Malbec

Terroir :
Argilo-siliceux / Climat méditerranéen.

Conduite de la vigne :
En agriculture biologique.
Récolte mécanique de nuit avec tri embarqué pour une vendange fraîche et parfaitement exempt de végétaux.

Mode de vinification:
Macération pré-fermentaire à froid avec bio protection sans sulfite.
Vinification sans sulfite, fermentation à froid, décuvage précoce.

Elevage :
En cuve sur lies.

Notes de dégustation:
Couleur pourpre vibrante, exhale les baies rouges avec une pointe de menthole, bouche fraîche et croquante, finale à la sucrosité acide du fruit rouge juste mûr.

En accord :
Un poulet froid, une assiette anglaise, un steak de thon snacké, lui iront à ravir...

Conseils :
Servir entre 13 et 15°C.
Garde conseillée : A minima 5 ans.