



Inspiration

MALBEC

IGP COTES DU LOT ROUGE

Al tientallen jaren wijnmaker, ben ik altijd uitgedaagd door de natuur, die voor elke oogst het zegel van zijn cyclus legt op percepties van deze nobele nectar die wijn is. Elk jaar leidt mijn inspiratie me naar de beste aanpak om wijnen te ontwikkelen met de beste profielen op basis van hun oorsprong

Kleur : brillant donkere robijn met paarse reflecties.

Neus : intens vers fruit met bloemige noten, krenten en een vleugje vanille en chocolade.

Mond : Zeer soepele tannines met een goede lengte, een grote zoetheid, een mooie balans en een zeer gulzige afdronk op de aardbei.

Samenstelling : 100% Malbec, druivensoort ook bekend als Auxerrois of Cot.

Locatie en terroir: de wijnstokken zijn gevestigd op het 1e en 2e terras van de Lot, grindpercelen op een kleiondergrond.

De wijngaard : grassen, bloemen.

Oogst : wordt 's morgens vroeg uitgevoerd om ervoor te zorgen dat de druiven bij lage temperatuur de kelder binnenkomen.

Vinificatie : 48 uur koude pre-fermentatie maceratie gevolgd door maceratie bij lage temperatuur van maximaal 22 ° C. Devatting voor het einde van de alcoholische gisting die eindigt in helder sap. Natuurlijke bezinking in roestvrijstalen vaten.

Rijping : roestvrijstalen tank voor minimaal 6 maanden.

Bewaarpotentie : bij voorkeur drinken in zijn jeugd.

Wijn & spijs : vleeswaren, gebraden gevogelte, gegrild rood vlees.

Serveren : serveren tussen 12 en 14°C.

