Malherbe Rouge

2021

CÉPAGE
Assemblage, Grenache, Syrah de la parcelle n°23 et Mourvèdre de la parcelle n°18.

SOL
Mélange d'argiles brun rouge et de schistes argentés sur les contreforts du cap Bénat.

VINIFICATION
Récolte manuelle par tri successif. Cuvaison en vendange entière et pigeage aux pieds. Fermentation alcoolique en levures naturelles, fermentation malolactique pour la digestibilité. Entonnage en demi muid de 600 litres et foudres de 2 500 litres. Elevage sur lies pendant 12 mois.

FORMATS DISPONIBLES
Bouteille / Magnum / Jéroboam

Le rouge de Château Malherbe, toute en finesse et élégance.

VIGNOBLE BIO ET CERTIFI&EACUTE; CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

A L'OEIL

Une belle robe rubis intense aux reflets pourpres.

AU NEZ

De jolies notes d'épices, réglisse, poivre blanc, sureau et violette. Les arômes évoluent vers des bois précieux et un côté cendré.

EN BOUCHE

Attaque fraîche et gourmande. Une explosion de violette et d'épices. Des tannins soutenus et soyeux. La présence de mourvèdre apporte profondeur et fraîcheur.

DÉGUSTATION

Viandes blanches et rouges
Repas gastronomiques
Fromages