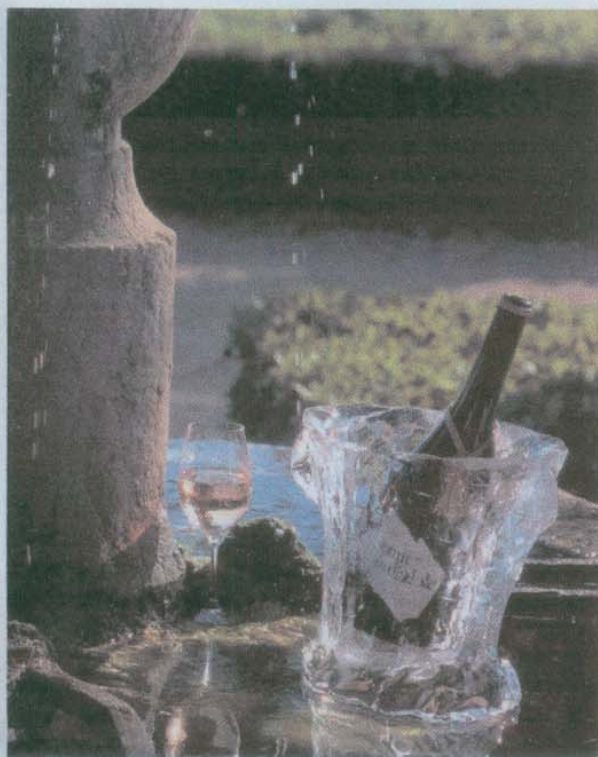


LA MALHERBE, UN VIN D'EXCEPTION

Face au Fort de Brégançon, dans un site sauvage et unique, on savoure au Domaine de la Malherbe des vins rares et splendides dans les trois couleurs. De très petits rendements (30hl/ha) un superbe terroir, des assemblages et un élevage minutieux dûs à Jean-Jacques Coll et à la passion d'une femme, madame Serge Ferrari, dont la devise est : "La Qualité... mon seul souci."



Les 20 ha de vieilles vignes sont situés entre collines et bord de mer, sur un sol acide avec des gisements de minerais divers, argileux parsemé d'éclat de quartz,



ou de morceau de roche mère qui les rend perméables. Les vendanges sont manuelles (fin septembre après éclaircissage des grappes en juillet,), le tri rigoureux, la vinification traditionnelle. Le résultat est fabuleux.

Malherbe Rouge est un vin très typé et charpenté. D'une belle robe carmin, soutenue et brillante. On retrouve des arômes de petits fruits sauvages, de violette. En bouche, il a beaucoup de présence et de vigueur. La saveur est ample et riche, onctueuse et veloutée avec des arômes d'épices et de pruneaux confits. Un vin délicieux, riche et concentré qui mérite quelques années de vieillissement.

Malherbe Blanc possède une belle robe franche jaune tilleul. Très aromatique et très intense à dominante fleurie de fleurs blanches qui s'ouvre sur des notes fruitées très fraîches de pêches de vignes. La bouche aux arômes veloutés et persistants s'épanouit en volume onctueux, laissant une très agréable sensation de plénitude et de longueur. La finale se fond en une note discrètement réglissée et fruitée. C'est un très beau vin qui exprime au mieux une bonne maturité des raisins.

Malherbe Rosé est issu d'une courte macération après éclatement des raisins, c'est un vin très parfumé, très gras et suave en bouche. D'une belle robe lumineuse aux re-



flets saumonés. D'une belle richesse aromatique à la dominante fruitée abricot-pêche, mandarine laissant une formidable sensation de fraîcheur en bouche. Souple, très velouté, d'une très belle persistance aromatique d'une très belle longueur, un vin élégant et raffiné.

Autre richesse de la propriété : **Pointe du Diable Rosé** : c'est un rosé délicat, franc, développant des arômes puissants de fruits exotiques, une touche épicée, ample et fruité en bouche. Un vin très harmonieux, rafraîchissant, structuré et soyeux, pour une cuisine estivale sous la tonnelle, accompagnant tout un repas. Goûtez aussi à **Pointe du Diable Rouge**, un vin d'une belle robe carmin, avec des arômes de petits fruits sauvages, de violette. Beaucoup de vigueur et de saveur en bouche, et le final s'épanouit en note légèrement épicée et pruneaux confits.