



CHATEAU MALHERBE

Pointe du Diable Rouge 2020



CÉPAGE

Assemblage, Syrah de la parcelle n°2 et Grenache de la parcelle n°9.



SOL

Sablonneux constitué d'alluvions anciennes, parsemé d'éclats de quartz.



VINIFICATION

Récolte manuelle par tri successif. Cuvaision en vendange entière et pigeage aux pieds. Fermentation alcoolique en levures naturelles, fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage sur lies en cuverie inox pendant 12 mois.



FORMATS DISPONIBLES

Bouteille / Magnum / Jéroboam

Un rouge de bord de mer sur la finesse et l'élégance

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ; CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

A L'OEIL

Couleur rouge rubis sombre.

AU NEZ

Des fruits noirs : cerises, mûres, cassis et myrtilles. Une belle palette d'épices, de grains de poivre blanc et d'eucalyptus.

EN BOUCHE

Une bouche racée. Une attaque riche et suave sur des fruits noirs mûrs. De beaux tanins. La finale est longue sur une fraîcheur persistante.

DÉGUSTATION



Viandes rouges grillées
Viandes en sauce
Fromages

Température de service : 15° à 17°c