CHÂTEAU MALHERBE

Cuvée Madame Ferrari

2021

CÉPAGE
Assemblage à proportion égale de cépages issus de nos plus vieilles parcelles : Mourvède de la parcelle n°18, Grenache de la parcelle n°15, Cinsault de la parcelle n°13 et Rolle de la parcelle n°16.

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

VINIFICATION
Récolte manuelle et vendange entière. Courte cuvaison avec pigeage aux pieds, puis écoulage et pressurage délicat. Fermentation en levures naturelles. Fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage en pièces bourguignonnes de plusieurs vins de la Maison Pacalet, durant 10 mois.

FORMATS DISPONIBLES
Bouteille / Magnum

DEGRÉ DU VIN
13°

Le Rouge raffiné dont rêvait Mme Ferrari, issu des meilleures parcelles de vieilles vignes du terroir Malherbe

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

A L'OEIL

Une robe rubis, claire et brillante.

AU NEZ

Un bouquet floral complexe associant rose, tubéreuse ainsi que des notes fruitées d'orange sanguine, de cerises relevées par des notes de garrigue méditerranéenne.

EN BOUCHE

Racé, élégant et gourmand.

DÉGUSTATION

Poissons, viandes rouges, charcuterie et chocolats.

Température de service : 13° à 15°c