

CHATEAU MALHERBE

Cuvée Madame Ferrari 2022



DÉGUSTATION



Poissons, viandes rouges, charcuterie et chocolats.

Température de service : 13° à 15°C



CÉPAGE

Assemblage à proportion égale de cépages issus de nos plus vieilles parcelles : Mourvède de la parcelle n°18, Grenache de la parcelle n°17, 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

La robe est pâle avec des reflets rubis et magenta.

AU NEZ

Un bouquet floral et complexe associant les pétales de rose, de pivoine complétée par des notes fruitées d'orange sanguine et de fruits rouges.

EN BOUCHE

Gourmandise et complexité. La mâche et les subtils amers lui confèrent noblesse et élégance.