CHÂTEAU MALHERBE

Malherbe Rouge

2022



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

SOL
Mélanges d'argiles brunes-rouges 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

DEGRÉ DU VIN
14,5°

Le rouge du Château Malherbe, tout en finesse et élégance

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

A L'OEIL

Une belle robe rubis profonde et lumineuse aux reflets pourpres.

AU NEZ

Une palette aromatique d'une grande complexité où se mêlent des notes florales de violettes et de roses, des arômes de fruits frais ainsi que des épices tels que le poivre blanc. Les arômes évoluent vers des bois précieux ainsi qu'une touche légèrement boisée.

EN BOUCHE

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

DÉGUSTATION

Viandes blanches et rouges
Repas gastronomiques
Fromages

Température de service : 16° à 18°