

CHÂTEAU MALHERBE

Pointe du Diable Rouge 2022



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. Cuvaison en vendange entière et pigeage aux pieds. Fermentation alcoolique en levures naturelles, fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage sur lies en cuverie inox pendant 10 mois.



FORMATS DISPONIBLES

Bouteille / Magnum



DEGRÉ DU VIN

13,5°

Un Provence frais et charnu, marqué par son terroir maritime

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

A L'OEIL

Une belle couleur rouge grenat.

AU NEZ

Des notes florales de violette combinées à une belle palette d'épices et poivre blanc.

EN BOUCHE

Une bouche racée. Attaque ample suivie par des notes fruitées, de framboise. C'est un vin gourmand avec beaucoup de fraîcheur.

DÉGUSTATION

Viandes rouges grillées
Viandes en sauce
Fromages



Température de service : 16° à 18°c