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 fraicheur.

DÉGUSTATION

Viandes rouges grillées
Viandes en sauce
Fromages

Température de service : 16° à 18°c