CHÂTEAU MALHERBE

Cuvée Madame Ferrari

2023



CÉPAGE
Assemblage à proportion égale 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 lumineuse avec des reflets rubis et magenta.

AU NEZ

Un premier nez épicé, marqué par le poivre blanc et la réglisse. À l'aération, le bouquet s'ouvre sur des arômes de fruits rouges frais, dominés par la framboise.

EN BOUCHE

Une expression fruitée d'une grande élégance, où la cerise fraîche apportent relief et subtilité. Un bel équilibre entre finesse d'infusion et complexité aromatique.

DÉGUSTATION

Poissons, viandes rouges, charcuterie et chocolats.

Température de service : 13° à 15°c