

**MALBEC**  
*Mus*  
Pays d'Oc IGP Rouge

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vinification traditionnelle. Une attention toute particulière est portée à l'état sanitaire de la vendange, choisie à maturité optimale. Les raisins sont totalement éraflés. Macération en cuve pendant 5 semaines, sous contrôle thermique, et fermentation sous l'effet de levures sélectionnées jusqu'en décembre. La fermentation terminée, les vins de goutte et ceux de presse sont conservés séparément et assemblés en partie ou en totalité, suivant les expressions aromatiques et gustative du millésime.

Titre alcoolique : 13 % alc.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Belle robe grenat, très intense.

Nez Intense sur un registre balsamique et floral.

En bouche, attaque gourmande et aromatique, sur des notes florales, fruitées, tanins fins et veloutés. Belle longueur, jolie typicité du cépage.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin est à boire dès la première année et va s'épanouir pleinement dans les mois à venir.

Accompagne les charcuteries et les grillades, les plats méditerranéens. Servir frais à 17°/ 18°.

