



Cuvée Tradition

AOP Malepère

Millésime 2017

Cépages

Assemblage Merlot 60% Cabernet franc 40%

Sols

Argilo calcaire et terrasses graveleuses

Rendement

45 hl/ha.

Récolte

Vendange mécanique, tôt le matin pour la préservation des arômes

Vinification

Egrappage, vinification traditionnelle en cuve béton.
Macération 3 semaines avec maîtrise des températures.
Affinage en cuve 10 mois. Filtration minimum, sans collage.

Dégustation :

La couleur: très lumineuse, robe rubis teinté de rose

Le nez: intense, fruité, notes de framboises et de fraises confiturées mariées à un soupçon mentholé

La bouche: riche et équilibrée, elle se prolonge par une finale épicée aux arômes de torréfaction

A déguster sur des viandes rouges ou blanches ou un peu frais en apéritif.

