



Cuvée Elevé en Fût

AOP Malepère

Millésime 2016

Cépages

Assemblage Merlot 50%, Cabernet franc 35%,
Cabernet Sauvignon 15%

Sols

Argilo calcaire et terrasses graveleuses

Rendement

45 hl/ha.

Récolte

Vendange mécanique tôt le matin afin de conserver les
arômes et la fermeté des grains

Vinification

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

Dégustation

La couleur: robe lumineuse couleur grenat teinté de fram-
boise

Le nez: intense et complexe, il nous offre des senteurs de
fruits rouges (cerises en liqueur), des notes gourmandes de
cacao mariées à un soupçon de vanille

La bouche: elle est puissante et racée aux tanins soyeux et
aux arômes d'épices et de noisettes grillées... belle harmonie
en finale!

A boire sur des viandes rouges et des gibiers ou du fromage.

