

La vache marguerite



Cette cuvée au nez très expressif est centrée sur les fruits rouges frais, soulignés des notes vanillées et toastées de l'élevage.... Une bouche équilibrée, à la fois ronde et fraîche à la finale épicée.

Encépagement
Malbec 100%, vin rouge

Age des vignes : 35 ans
Rendement 30 hl/ha

Culture raisonnée

Effeillage manuel, vendange en vert, tri à la parcelle

Sol / exposition
Argilo-calcaire kimméridgien
coteaux 300 m d'altitude

Vinification
Macération pré-fermentaire, cuvaison de 30 jours avec pigeage manuel en début de fermentation, macération final à chaud.

Elevage
Elevage en barrique durant 12 mois., 1/3 de barrique neuve.

Servir à 18-19°C