



Rosa

Malepère - Rouge 2016

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Malepère
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet franc (30%) / Merlot (70%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Macération sous alcool.

Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage en cuve Ciment.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, intense, reflets rubis.

NEZ : Complexe, arômes de bourgeon de cassis, légers arômes de poivron, intenses arômes de cerise, légers arômes de fraise, subtils arômes de poivre noir.

BOUCHE : Complexe, intense, ample, notes de bourgeon de cassis, généreuses notes de cerise griotte, subtiles notes de poivre noir, tanins élégants, tanins frais, longs, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 22°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Entrecôte grillée, Cassoulet, Fromages affinés, Cuisine méditerranéenne



DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2018 : 14,5/20, Vin cité

Powered by **Plugwine**

