

Notre exploitation est conduite selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de nos terroirs exceptionnels. Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale).



## TERROIR / VIGNOBLE

---

**Région** : Bordeaux, France

**Sol** : limoneux graveleux

**Méthode de culture** : taille guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

## CÉPAGES

---

100% Malbec (Cot)

## VINIFICATION

---

**Ramassage** : ramassage mécanique tôt le matin (fraîcheur des raisins)

**Élevage** : pressurage direct après macération pré-fermentaire, puis vinifié à basse température. Avant la fin complète de la fermentation, ce vin est refroidi puis stabilisé pour conserver son côté doux.

## DÉGUSTATION

---

**Robe** : une couleur rose bonbon, légèrement fluorescente.

**Nez** : très expressif, arômes variétaux (framboise, cassis, groseille).

**Bouche** : l'attaque est vive vin légèrement perlant, bouche très aromatique avec une finale fruitée.

## CONSEILS

---

**Accords mets / vin** : il est très apprécié en apéritif, accompagne bien le foie gras et les desserts. Idéal aussi pour les pique-niques ensoleillés.

**Dégustation** : frais entre 6 et 12°C

**Garde** : à consommer de préférence jeune afin d'en apprécier tous les arômes.

