

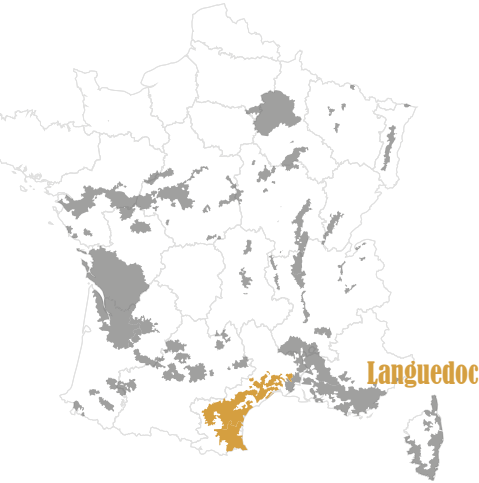
MALBEC Cuvée du Berger

IGP Pays d'Oc rouge

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

IGP : Indication Géographique Protégée



Les parcelles ont été sélectionnées sur les meilleurs terroirs de production du Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon).



Cépages

100% Malbec.



Elaboration - Vinification

Les raisins soigneusement sélectionnés subissent une macération préfermentaire à froid. La vendange est ensuite vinifiée traditionnellement avec un contrôle précis des températures.



Dégustation

Robe : pourpre profond aux reflets rubis.

Nez : puissant et franc, le nez dévoile des notes de prune noire, myrtille.

Bouche : riche et voluptueuse, elle est étayée par des tanins souples et lisses. La finale, au fruité savoureux, est d'une agréable longueur.



Accords mets et vins

Ce Malbec réservera de savoureuses alliances avec un magret grillé, des cailles farcies, un bœuf bourguignon, un osso bucco ou une épaule d'agneau confite.

Servir entre 14 et 16°C.



Garde

De suite à 2/3 ans.

LOUIS FFRE



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Avril 2022.