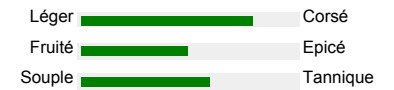




N°24 Rouge Malbec



Cépages :
Malbec

%vol

Degré
14,5%



Rendement
45 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Dégustation :

Les raisins de cette cuvée, issus de nos terroirs des Corbières, offrent un vin magnifiquement équilibré, alliant l'intensité d'une aromatique complexe et le velouté d'une bouche aux tanins très harmonieux. Des notes de fruits noirs et rouges bien mûrs se déploient sur un fond minéral, portées jusqu'en finale par une belle fraîcheur.



Met / vin :

Accompagnera idéalement toutes les viandes grillées et les plats légèrement épicés.



T° de service
14°



Conservation
5 à 10 ans



Vinification
Mélange Thermo / Mix
(Vendange fraîche 50 % et raisins macérés à 50 %)



Elevage
Cuve



Conditionnement
Bouteille type Bourguignonne 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.



LES VIGNOBLES
DE L'ALARIC

LES VIGNOBLES DE L'ALARIC
1, rue de l'Artisanat
11700 CAPENDU

Tél : 04 68 79 00 76
Mail : service.commercial@vignobles-alaric.com
www.lesvignoblesdelalaric.com