

Cuvée Fût de Chêne

AOP Malepère



Robe très lumineuse de couleur grenat aux reflets framboises. Arômes intenses et complexes avec des senteurs de fruits rouges (cerises en liqueur), des notes gourmandes de cacao, mariées d'un soupçon de vanille.

Puissante et racée, avec des tanins soyeux et des arômes d'épices et de noisettes grillées. Belle harmonie en finale.

- ✓ Assemblage à 50% de merlot, 35% de cabernet franc et 15% de cabernet sauvignon.
- ✓ Sols argilo-calcaires et terrasses graveleuses.
- ✓ 45hL/hectare
- ✓ Vendanges mécaniques réalisées tôt le matin pour préserver les arômes et la fermeté des grains.
- ✓ Égrappage, vinification traditionnelle en cuve béton. Macération de trois semaines avec une maîtrise des températures. Élevage en barrique pendant dix mois, avec une filtration minimale et sans collage.

À savourer avec des viandes rouges, des gibiers ou du fromage.