

Cuvée Tradition

AOP Malepère



*Robe très lumineuse de couleur rubis aux reflets rosés.
Arômes intenses, fruités avec des notes de framboises et de fraises
confiturées avec une touche subtile mentholée.
Riche et équilibré, elle se prolonge par une finale épicée aux notes de
torréfaction.*

- ✓ Assemblage à 60% de merlot et 40% de cabernet franc.
- ✓ 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. Affinage en cuve pendant dix mois. Avec une filtration minimale et sans collage.

*À savourer avec des viandes rouges ou blanches, ou un légèrement
frais en apéritif.*