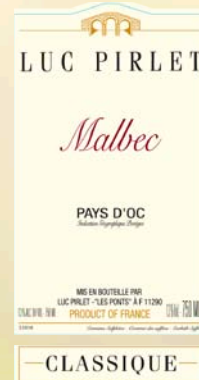


## Malbec



### Cépages :

100% Malbec

### Origines :

Terroirs atlantiques (froid) et méditerranéens (plus chaud). L'assemblage des parcelles nous donne des vins très mûrs et d'une grande netteté.

### Vinification :

Macération pré-fermentaire à froid, fermentation +/- 10 jours en cuves inox thermorégulées.

### Robe :

Grenat foncé vif et net.

### Nez :

Violette, fruits rouges, vendange fraîche.

### Bouche :

Volume, richesse des tanins fondus, gourmandise.

### Suggestions :

Volailles, veau, plats sucrés-salés.

### Grape varieties :

100% Malbec

### Origin :

Between the Pyrenean mountains and the Méditerranée. The blend of the different plots of soils make ripe wines very neat.

### Vinification :

Cold maceration and then fermentation for 10 days in temperature controlled stainless steel vats.

### Colour :

Dark and vivid garnet red.

### Bouquet :

Full and fruity this Malbec offers notes of violet and black fruits.

### Palate :

Rich in mouth the tannins are pretty well integrated. This wine is very balanced and greedy.

### Food pairing :

Poultry, veal and Asian food.

### Bedruiving :

100% Malbec

### Herkomst :

Lands de Atlantische oceaan (koud) en de Middellandse Zee (warmer). Het samenbrengen van oogsten uit de verschillende percelen schenkt ons heel rijpe en heldere wijnen.

### Vinificatie :

Koude maceratie vóór gisting, gisting +/-10 dagen in roestvrijstalen, thermogereguleerde vaten.

### Uitzicht :

Mooi, levendig donkerrood.

### Neus :

Violet, rode vruchten, vers geplukt.

### Mond :

Volume, rijke robuuste tannines, mondvollend.

### Suggesties :

Gevogelte, kalfsvlees, zoete en zoute gerechten

### Rebsorten :

100% Malbec.

### Herkunft :

Parzellen mit atlantischem (kaltem) Klima und mediterranem (warmen) Klima. Durch die Assemblage dieser Parzellen erhält man sehr reife und klare Weine.

### Vinifikation :

Ca. 10 Tage kalte Einmischung vor der Gärung. In temperaturkontrollierten Edelstahl tanks.

### Farbe :

tiefes und klares granatrod

### Nase :

Veilchen, rote Früchte, frische Ernte.

### Mund :

Voll und kräftig, mit angenehm seidigen Tanninen und sehr fruchtig.

### Serviervorschläge :

Geflügel, Rind, asiatische Küche (süßsauer).