

IPSUM "Malbec"

AOC Bordeaux

INFORMATION

Appellation : Bordeaux

Cépage : Malbec

Alcool : 13°

Certification : HVE - Terra Vitis

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification classique en cuves thermos-régulées. Fermentation alcoolique pendant 10 jours à basse température (15° C) pour une meilleure expression aromatique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bordeaux

Surface : 65

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil :

Vin présentant une robe rubis brillant.

Nez : Nez expressif à l'ouverture avec des notes avec des fruits noirs de mûre et de prune, et des notes épicées de poivre et de clou de girofle.

Bouche : Bouche à trame tannique légèrement corsée où l'on retrouve les saveurs épicées poivrées. Belle longueur aromatique.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12/14°

Accords mets et vins : Vin affirmant son identité et sa personnalité qui accompagnera la un curry d'agneau, un cassoulet ou un magret de canard.

Garde :