

# 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 :**