

VIGNOBLES PELVILLAIN



Accords mets et vins

charcuteries, volailles rôties, viandes rouges grillées.

Détails

Couleur : Rouge
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes-du-Lot
Nom du Vigneron : Didier Pelvillain
Theme : Pépites!
Domaine : Vignobles Pelvillain
Millesime : 2021

Dégustation

Robe : brillante rubis foncé avec des reflets pourpres
Nez : intense de fruits frais avec des notes florales
Bouche : Tanins très souples avec une belle longueur, une importante sucrésité.
Finale : un bel équilibre et une finale très gourmande sur la fraise.
Garde : 5 ans
Température de service : 12-14°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Vigneron depuis plusieurs décennies, j'ai toujours été interpellé par la nature qui pour chaque vendange pose le sceau de son cycle sur les perceptions de ce noble nectar qu'est le vin. Tous les ans, mon inspiration me guide vers la meilleure approche pour élaborer des vins aux profils les mieux adaptés selon leurs origines. Cette période, c'est une symphonie sans cesse révélée, une ode à l'inspiration chaque année renouvelée.

Caractéristiques

Terroir : les vignes sont établies sur les 1ère et 2ème terrasses du Lot, des parcelles de graves sur un sous-sol argileux.
Cépage : MALBEC 100%
Vendange : mécanique, éraflée
Viticulture : enherbement, ébourgeonnage.
Vinification : macération pré fermentaire à froid de 48 heures puis macération à basse température de 22°C maximum. Décuvage avant la fin de la fermentation alcoolique qui se termine en jus clair. Décantation naturelle en cuve inox.
Elevage : cuve inox pendant un minimum de 6 mois

