

REVELATION

Malbec

- Une autre façon de découvrir nos vins, ou plutôt l'expression unique de l'un des 5 cépages de notre domaine familial-

AOC BORDEAUX SUPERIEUR 2020

Vinification : Le raisin est ramassé en fin de nuit. En profitant de la fraîcheur automnale, nous préservons le capital aromatique des baies et limitons la consommation d'énergie nécessaire pour abaisser la température des moûts. Les baies (débarrassées des rafles) sont triées à leur arrivée au cuvier et dirigées vers une cuve inox ou béton thermo-régulée dans laquelle se feront successivement la fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) et la fermentation malolactique (abaissement de l'acidité).

Assemblage : 100 % Malbec.

Degré : 13,5 % vol.

Production : 16 000 bouteilles de 75 cl & magnums

Dégustation : La Révélation 2020 dévoile le cépage Malbec de la propriété sur un millésime de grande qualité. Le nez s'exprime sur des notes de cassis et de myrtille soutenues de poivre, de torréfaction chocolatée. En bouche, l'attaque est ample. Le fruit est croquant. C'est un vin solide au caractère affirmé, complexe et gourmand. Une touche mentholée en finale apporte une sensation de fraîcheur sur la longueur. A carafes sur sa jeunesse.

Température de service : 17° - 18° C

Garde : minimum 5 ans



Situation : Le domaine, situé dans l'Entre-deux-Mers compte 30 ha. Les vignes sont plantées sur les coteaux surplombant la vallée du Dropt (affluent de la Garonne)
Sol : limon argilo-sablonneux