



— DOMAINE —
La Louvière

MALVIÈS MALEPÈRE
TERRES PYRÉNÉENNES

LA MAÎTRESSE

- 2018 -

Forte et dominante, La Maîtresse est une cuvée élaborée à partir de Merlot, Cabernet Franc et Malbec. Elle est une digne représentante de la région de la Malepère. On retrouve en elle des traits de caractère épicés et des accents tanniques typiques de notre région. Ses arômes rappellent les fraises, les baies sauvages avec un soupçon de poivre.

SPÉCIFICATION

CÉPAGE :

AOP Malepère : Merlot, Cabernet Franc, Malbec

RÉCOLTE :

2018

TEMPÉRATURE OPTIMALE :

18 - 20 °C

ÉLEVAGE :

Un an d'élevage avec deux soutirages pour parfaire l'harmonie du vin.

METS ET VINS :

Elle est une alliée de choix du cassoulet de Castelnaudary et elle accompagnera au mieux magret de canard grillé ou rôti de boeuf.



NOTES / DISTINCTIONS

Médaille d'Argent : Challenge Millésime BIO, Montpellier 2018

Médaille d'Argent : Concours Agricole de Paris 2016

Médaille d'Argent : Concours des Grands Vins de France, Macon 2015

PROFIL ANALYTIQUE

ALCOOL : 13,5 % vol.

SUCRE : 1,3 g/l

ACIDITÉ : 3,8 g/l