



— DOMAINE —
La Louvière

MALVIÈS MALEPÈRE
TERRES PYRÉNÉENNES

LA SOUVERAINE

- 2018 -

Elle veut être traitée avec tout le respect dû à son rang. Après une récolte minutieuse, tous les égards lui ont été accordés dans le chai afin qu'elle développe le plus harmonieusement possible ses arômes de fruits. Ses huit mois d'élevage en fûts de chêne français l'inscrivent dans les vins de garde haut de gamme lui apportant la touche finale et mettant en évidence sa subtile dominance féminine.

SPÉCIFICATION

CÉPAGE :
IPG Pays d'Oc , Chardonnay

RÉCOLTE :
2018

TEMPÉRATURE OPTIMALE :
12 - 14 °C

ÉLEVAGE :
Fermentation et élevage 8 mois en fût de chêne français sur lies fines.

METS ET VINS :
Sa puissance et sa finesse permettent à ce vin d'accompagner au mieux une viande blanche ou un fromage de caractère. Seul, il sera aussi un très bon compagnon, juste pour le plaisir de la dégustation.



NOTES / DISTINCTIONS

Médaille d'Or : Mundus Vini 2018

Médaille d'Or : Concours Agricole de Paris 2016

Disponible depuis janvier 2019 et limité à 2 000 bouteilles.

PROFIL ANALYTIQUE

ALCOOL : 14 % vol.
SUCRE : 1,8 g/l
ACIDITÉ : 4,7 g/l