



— DOMAINE —
La Louvière
MALVIÈS MALEPÈRE
TERRES PYRÉNÉENNES

LE MARQUIS

- 2018 -

Ce Marquis de par son assemblage singulier de Cabernet Franc, Syrah et Malbec est considéré par beaucoup comme étant un vin unique et élégant. Des arômes de fraises, de noix de muscade et de pamplemousse frais viennent charmer tous nos sens. Un rendez-vous surprenant et unique.

SPÉCIFICATION

CÉPAGE :

AOP Malepère : Cabernet Franc, Syrah, Malbec

RÉCOLTE :

2018

TEMPÉRATURE OPTIMALE :

10 - 12 °C

ÉLEVAGE :

Avec un pressurage très doux et une fermentation à basses températures pour sauvegarder tous les arômes de fruit, il est élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

METS ET VINS :

Accord parfait avec une salade de poulet grillé, des tomates-mozzarella ou encore une terrine de lapin en gelée. Il sera aussi un vin d'apéritif estival très charmeur.



NOTES / DISTINCTIONS

Médaille d'Or : Milliseme Bio 2019

Médaille d'Argent : Vinalies Internationale 2018

Médaille d'Or : Concours ProWein "wine of origine" 2012

Médaille d'Or : Guide Gilbert & Gaillard 2012

PROFIL ANALYTIQUE

ALCOOL : 12,5 % vol.

SUCRE : 1,4 g/l

ACIDITÉ : 4,43 g/l