



— DOMAINE —
La Louvière

MALVIÈS MALEPÈRE
TERRES PYRÉNÉENNES

L'EMPEREUR

- 2019 -

Ce vin, élevé en fûts de chêne pendant 18 mois, est puissant et fier. Conçu avec des raisins issus des meilleures parcelles, rigoureusement sélectionnés et cueillis à la main, il bénéficie d'un travail de vinification minutieux, bonifié par un long élevage. L'Empereur est le meneur de la meute de loups de notre domaine et le digne partenaire de notre Souveraine.

SPÉCIFICATION

CÉPAGE :

AOP Malepère : Merlot, Cabernet Franc, Malbec

RÉCOLTE :

2019

TEMPÉRATURE OPTIMALE :

18 °C

ÉLEVAGE :

Fermentation malolactique en fûts de chêne français suivie d'un élevage de 24 mois.

METS ET VINS :

Il sera le partenaire idéal des viandes rouges, des fromages à caractère ou d'un agneau grillé. Il est idéal seul, pour le plaisir d'un moment de détente.

NOTES / DISTINCTIONS

Médaille d'Or: Sakura Awards Japan

Médaille d'Or: Concours Générale Agricole 2019, 2020, 2022

3 étoiles: Hachette Guide "Coup de Cœur" 2019

Médaille d'Or: Challenge Millésime BIO, Montpellier 2018

Médaille d'Or: Vinalies Internationale 2018

Disponible depuis avril 2020, cette sélection limitée à 2 000 unités est proposée en bouteilles scellées à la cire et en caisse en bois de 6 bouteilles.



PROFIL ANALYTIQUE

ALCOOL : 14,5 % vol.
SUCRE : <1 g/l
ACIDITÉ : 3,03 g/l