

Les Vignes de Paul

Épice et Caractère



Cépage : Côt (aussi connu sous le nom de Malbec)

Type : Rouge, vin de garde (7-10 ans).

« Ce vin à la robe violine enivre de ses arômes de sous-bois, de poivron grillé et d'épices poivrées. Son bel équilibre conjugue la finesse, la gourmandise et la puissance. »

Question d'accompagnement...

Le temps lui apporte de la souplesse et révèle sa complexité aromatique. Il accompagne idéalement les gibiers, mais aussi toutes les viandes et les fromages à pâtes persillées.

Côté technique :

Récolte	La vendange est manuelle.
Vinification Et Elevage	À réception de la vendange a lieu un égrappage, suivi d'une cuvaison traditionnelle d'environ trois semaines, en cuve béton et avec maîtrise de la température. Puis vient la deuxième fermentation, malolactique en cuve. Après la clarification par soutirage, un élevage en cuve est réalisé.
Sol	Sable Perrucheux

Une suggestion ?

Pour accompagner un gibier, une charcuterie, les plats en sauce, les poêlées de champignons, il est merveilleux...