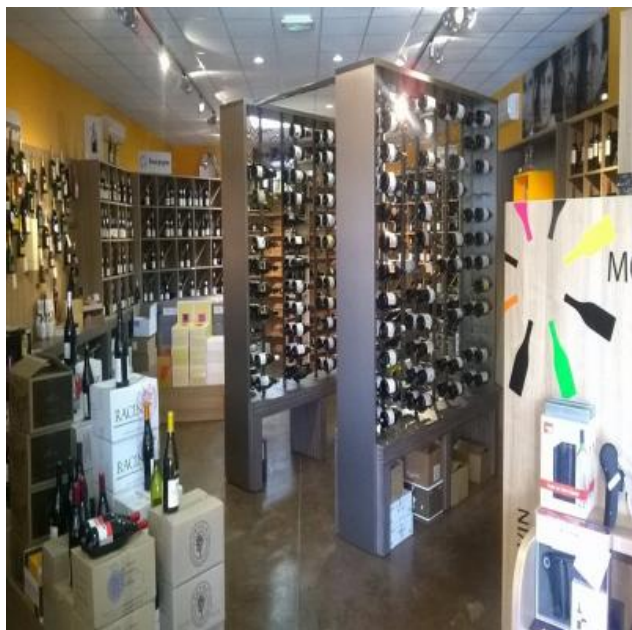


VIGNOBLES PELVILLAIN



Accords mets et vins

Charcuteries, viandes blanches, grillades ou plats exotiques

Détails

Effervescent : non
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Cahors
Couleur : Rouge
Millesime : 2016
Domaine : Vignobles Pelvillain

Caractéristiques

Terroir : Le vignoble de 12 hectares, dominant le village de Prayssac, est établi pour partie sur les plateaux composés de calcaire, d'argile, d'oxyde de fer et des cailloutis qui assurent un excellent drainage, et pour autre partie en contrebas sur les terrasses comprenant des argiles, des sables, du calcaire et des graviers.
Cépage : 100 % Malbec
Vendange : La vendange est triée pour un état sanitaire parfait et totalement égrappée.
Viticulture : Enherbement, ébourgeonnage, effeuillage.
Vinification : Macération en cuves inox thermo-régulées pendant environ 2 semaines, remontages réguliers.
Elevage : Cuve inox pendant 12 mois

Dégustation

Robe : Pourpre soutenu
Nez : Aromatique, fin, griotte, violette dont l'expression s'amplifie à l'aération
Bouche : Fraîche, charnue, minéralité, bel équilibre
Garde : A consommer dans l'année suivant le conditionnement.
Température de service : Aérer durant 15 min, servir entre 14 et 16°C.
 Ce vin étant peu filtré, il peut présenter un léger dépôt naturel n'affectant pas ses qualités.

HISTOIRE DU DOMAINE

Vigneron depuis plusieurs décennies, j'ai toujours été interpellé par la nature qui pour chaque vendange pose le sceau de son cycle sur les perceptions de ce noble nectar qu'est le vin. Tous les ans, mon inspiration me guide vers la meilleure approche pour élaborer des vins aux profils les mieux adaptés selon leurs origines. Cette période, c'est une symphonie sans cesse révélée, une ode à l'inspiration chaque année renouvelée.

