



TERROIR DES DINOSAURES

VARIRAPTOR
MALBEC – IGP PAYS D'OC



Histoire

Réputée pour ses vins issus d'un vignoble d'altitude, la Haute Vallée de l'Aude, avec ses sols rouges du crétacé, est aussi en Europe le principal gisement de fossiles des derniers dinosaures.

Le Variraptor possédait de grandes griffes, atout majeur pour ce dinosaure carnivore. Il mesurait 1,30 mètre de haut et 3 mètres de long. Des ossements de ce Dromaeosauridé (-70 millions d'années) ont été retrouvés dans les sols rouges du crétacé en haute vallée de l'Aude.

Vignoble

Nos parcelles se situent sur la Haute Vallée de l'Aude, entre 200 et 350 m d'altitude, sur des sols rouge, argilo-ferreux.

Cépages

100% Malbec

Vinification

Après une macération pré fermentaire à froid, les moûts sont fermentés à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé, un tiers en cuve inox, un tiers en cuve tronconique en bois et un tiers en barrique d'un vin avant d'être assemblé.

Dégustation

A servir entre 14 et 16°C.

Le « Dino Malbec », c'est une robe pourpre, un nez de cassis et de violette. En bouche, ces notes évoluent vers des arômes de fruits noirs et des notes d'épices poivrées. La finale révèle des tanins concentrés, tout en restant souple et soyeuse.

Accords mets vin

Viandes grillées, plats en sauce légèrement relevés, fromages affinés ou encore sur un dessert au chocolat.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

