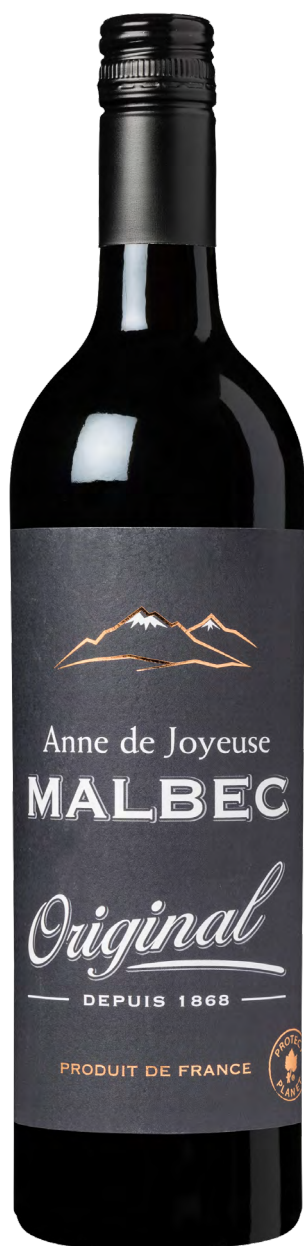




Original

MALBEC - IGP PAYS D'OC



Histoire

Produit depuis plusieurs siècles au pied des Pyrénées, le Malbec fut officiellement reconnu en 1868 par le Dr GUYOT parmi les cépages originaux de la région de Limoux. Grâce au terroir frais et aux chaudes journées, Anne de Joyeuse le cultive avec soin face aux montagnes enneigées.

Vignoble

Les parcelles, sur des sols argilo-calcaires bénéficient de l'influence pyrénéenne.

Cépages

Malbec

Vinification

Après une macération pré fermentaire à froid, les moûts sont fermentés à température contrôlée.

Il est élevé en cuve inox pour 50% et en fûts pour les 50% restant. (1/3 fûts neuf, 1/3 fûts d'un vin, 1/3 fût de deux vins).

Dégustation

On peut déguster «Malbec Original» légèrement frais.

Sa couleur rubis et pourpre intense, son nez de mûre et de violette se révéleront en bouche évoluant ensuite vers des arômes de fruits noirs, de prune et des tanins fins et soyeux.

Accords mets vin

Parfait avec les steaks et viandes grillées, il accompagne avec bonheur un Osso Bucco ou des viandes en sauce légèrement relevée, un tajine de veau épicé ou encore pour terminer sur un dessert au chocolat...




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

