



le Jardin de Malepère

AOP MALEPÈRE ROUGE



EXISTE EN BIB 5 ET 10L

Histoire

Située au partage des eaux entre océan et méditerranée, à quelques kilomètres au sud de la prestigieuse Cité de Carcassonne, l'appellation Malepère est la plus occidentale du Languedoc avec une forte influence océanique. Cette particularité unique s'associe à la variété des sols et du relief. Laissant les bois occuper les hauteurs du massif, le vignoble est installé sur les coteaux argilo-calcaires et les terrasses graveleuses qui abondent généreusement sur le pourtour.

Parmi les plus petites appellations du Languedoc, La Malepère représente pour Anne de Joyeuse un petit jardin où la mise en avant du terroir, des traditions et de la convivialité sont les maîtres mots. Un vin qui saura vous surprendre par la fraîcheur et la finesse de ses cépages océaniques.

Vignoble

Nos parcelles, installées sur des coteaux argilo-calcaires, bénéficient d'une forte influence climatique Océanique.

Cépages

Merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon

Vinification

«Le jardin de Malepère» est vinifié de façon traditionnelle avec une fermentation à température contrôlée, remontages quotidiens puis délestage. Pour terminer, nous effectuons la malo puis un élevage en cuves inox.

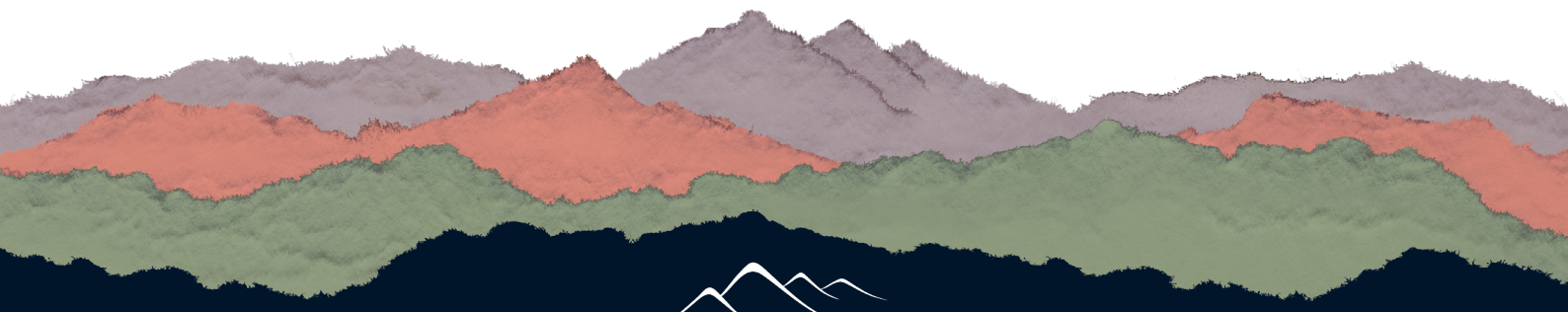
Dégustation

Cette AOP Malepère se dégustera entre 14 et 16°C.

Sa robe grenat foncée, ses notes de fruits rouges mûrs s'expriment en bouche avec gourmandise et structure.

Accords mets vin

Le Jardin de Malepère sera le compagnon idéal du traditionnel Cassoulet de Castelnaudary, d'une belle viande rouge ou encore d'un fromage de pays.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

