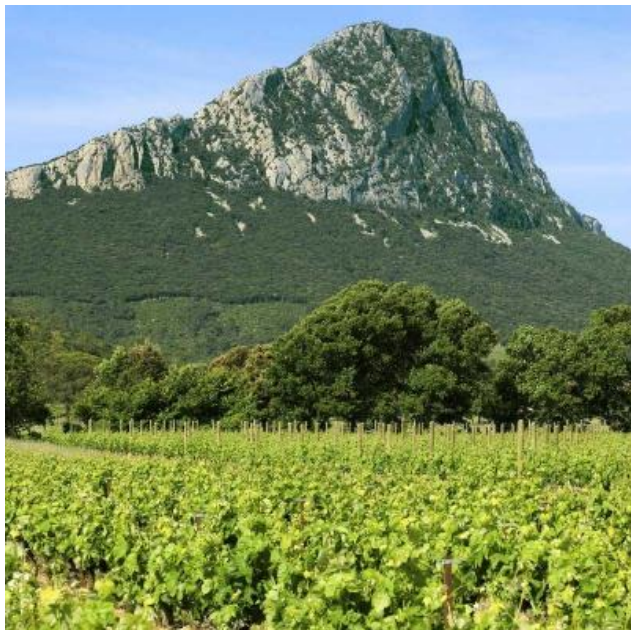


VIGNOBLES PELVILLAIN



Accords mets et vins

à l'apéritif ou tout au long d'un repas avec des salades, des charcuteries, des viandes et des poissons grillés, des plats exotiques

Détails

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Didier Pelvillain
Theme : Pépites!
Appellation : IGP Côtes-du-Lot
Cépages : Malbec
Couleur : Rosé
Domaine : Vignobles Pelvillain
Millesime : 2023
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Dégustation

Robe : couleur pétale de rose, claire limpide et brillante
Nez : très amylique, avec des notes florales et de petits fruits rouges.
Bouche : belle rondeur, de la sucrosité et une étonnante longueur
Finale : LONGUE
Garde : 5 ans
Température de service : 8-10°C

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.

Caractéristiques

Terroir : les vignes sont établies sur les 1ère et 2ème terrasses du Lot, des parcelles de graves sur un sous-sol argileux.
Cépage : MALBEC 100%
Vendange : effectuées tôt le matin pour s'assurer d'un raisin rentré en cave à basse température.
Viticulture : enherbement, ébourgeonnage.
Vinification : Le Malbec étant très teinturier, la macération pelliculaire est écourtée au maximum et la prise de couleur s'effectue pendant le transfert de la vigne à la cave et le pressurage. Le jus de presse est immédiatement refroidi à moins de 10°C et le premier débouillage est réalisé après 48 heures. La fermentation du jus clair à basse température dure 3 semaines.
Elevage : cuve inox pendant un minimum de 6 mois

