



le Jouleyant

Malbec Clara, 2024

Vin de France

Terroir et viticulture

Les vins de cette cuvée proviennent de domaines plantés dans les régions nord et sud de l'Occitanie sur des sols argilocalcaires. Les différents macro-climats enrichissent l'assemblage d'expressions complémentaires du Malbec.

Vinification et élevage

Récolte à maturité technologique. Vinification à froid avec 72h de macération. Fermentation alcoolique en phase liquide pour avoir une couleur légère et peu de tannins.

Note de dégustation

Rubis clair, le ton de Clara évoque la gourmandise d'une cuvée aux saveurs de compotée de fruits frais. Rafraîchissante, à boire à 13°C, cette cuvée aux quatre vinifications a pour objectif de désaltérer.

Accords mets et vins

Un rouge léger et frais à boire sur vos apéritifs et grillades d'été.



Service : 13 °C
Garde : 2 à 3 ans



Degré : 12,5%
pH : 3,5
Acidité totale : 3,8 mg/l
d'H2SO4
SO2 : 60 mg/l
Sucres résiduels : 0 g/l
Bouchon : DIAM
Vegan

PAR BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX

 www.legouleyant.com
 @legouleyantmalbec_