

le Gouleyant

Malbec Sobre

Vin de France désalcoolisé

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 macroclimats enrichissent l'assemblage d'expressions complémentaires du Malbec.

Vinification et élevage

Vinification après une macération à froid, remontage afin d'extraire le fruit. Mise en bouteille rapide pour garder un vin frais et fruité de l'année.

Note de dégustation

Le Malbec se prête bien au processus de désalcoolisation, qui lui préserve sa nature d'origine. Frais, gourmand, avec une belle persistance en bouche et des notes de fruits noirs et épices.

Accords mets et vins

Le Malbec Sobre s'accordera parfaitement sur un risotto aux champignons ou encore un poulet rôti.



Service : 14 °C
Garde : 3 ans



Degré : < 5%
SO2 : 90 mg/l
Bouchon : DIAM
Vegan

PAR BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX



www.legouleyant.com



@legouleyantmalbec_