

# 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 macro-climats enrichissent l'assemblage d'expressions complémentaires du Malbec.

### Vinification et élevage

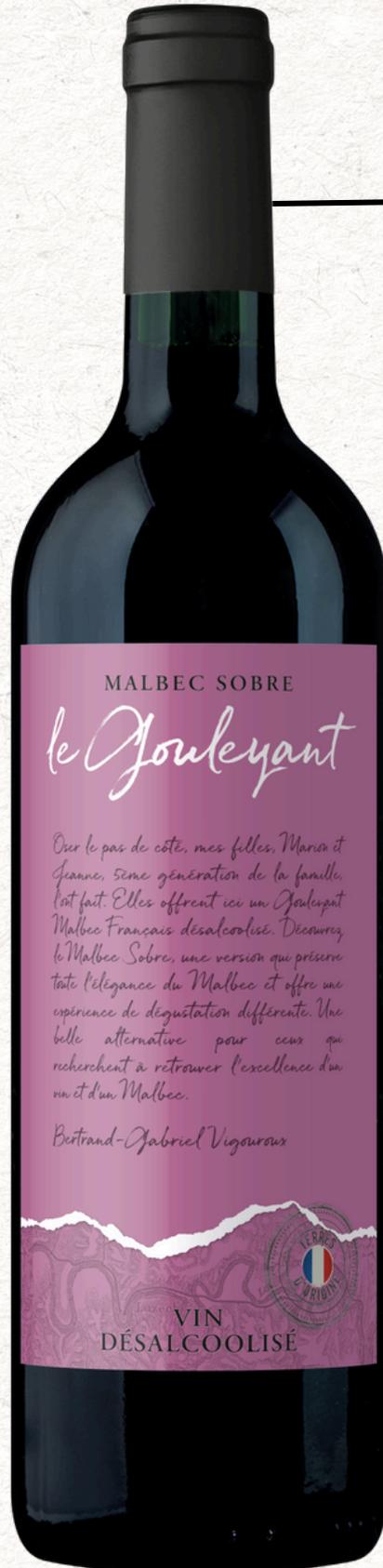
Vinification après une macération à froid, remontage afin d'extraire le fruit. Mise en bouteille rapide pour garder un vin frais et fruité de l'année.

### 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 : < 0.5%**

**SO2 : 90 mg/l**

**Bouchon : DIAM**

**Vegan**

PAR BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX



[www.legouleyant.com](http://www.legouleyant.com)



@legouleyantmalbec\_