

# le Gouleyant

## Malbec Pur Fruit, 2023

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 argilo-calcaires. Les différents macro-climats enrichissent l'assemblage d'expressions complémentaires du Malbec.

### Vinification et élevage

Vinification en cuve inox, infusion des baies à froid, macération courte pour extraire une expression "Pur Fruit" des arômes primaires et offrir beaucoup de gourmandise.

### Note de dégustation

Une robe foncée pour un vin d'une nature généreuse. Le nez de fruit noir, cassis offre des tannins délicats, enrobés et crémeux. A servir légèrement frais, 14/15°C.

### Accords mets et vins

Un vin rouge intense et fruité parfait à déguster lors d'un apéritif ou accompagné de viandes grillées.



**Service : 13/14 °C**  
**Garde : 2 à 3 ans**



**Degré : 12,5%**

**pH : 3,4**

**Acidité totale : 3,14 mg/l**  
**d'H2SO4**



**SO2 : 110 mg/l**

**Sucres résiduels : <3 g/l**

**Bouchon : DIAM**

**Vegan**

PAR BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX

 [www.legouleyant.com](http://www.legouleyant.com)  
 @legouleyantmalbec\_