

le Gouleyant

Malbec Rosé, 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

Vendanges tôt le matin et pressurage direct pour conserver la fraîcheur des arômes et limiter de toucher les jus. Fermentation à basse température. Elevage sur lies jusqu'à janvier.

Note de dégustation

Rosé à la chromatique violette. Nez intense, sur le petit fruit rouge légèrement amylique. La bouche est gourmande, équilibrée et tendue.

Accords mets et vins

Un vin rosé frais et fruité. A savourer en apéritif ou avec des salades estivales et des plats légers de fruits de mer.





Service : 13/14 °C
Garde : 2 à 3 ans



Degré : 12%
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
 @legouleyantmalbec_