

VIGNOBLES PELVILLAIN



Accords mets et vins

A l'apéritif ou tout au long d'un repas avec des salades, des charcuteries, des viandes et des poissons grillés, des plats exotiques.

Détails

Domaine : Vignobles Pelvillain
Couleur : Rosé
Effervescent : non
Millesime : 2018
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes-du-Lot

Caractéristiques

Terroir : Les vignes sont établies sur les 1ère et 2ème terrasses du Lot, des parcelles de graves sur un sous-sol argileux.
Cépage : 100% Malbec
Vendange : Effectuées tôt le matin pour s'assurer d'un raisin rentré en cave à basse température.
Viticulture : Enherbement, ébourgeonnage.
Vinification : Le Malbec étant très teinturier, la macération pelliculaire est écourtée au maximum et la prise de couleur s'effectue pendant le transfert de la vigne à la cave et le pressurage. Le jus de presse est immédiatement refroidi à moins de 10°C et le premier débouillage est réalisé après 48 heures. La fermentation du jus clair à basse température dure 3 semaines. La fermentation malolactique est inhibée.
Elevage : Cuve inox pendant un minimum de 6 mois.

Dégustation

Robe : Couleur pétale de rose, claire limpide et brillante.
Nez : Très amylique, avec des notes de fraise et de fruits frais.
Bouche : Belle rondeur, de la sucrosité et une étonnante longueur.
Garde : Boire de préférence dans sa jeunesse.
Température de service : Servir entre 8 et 10°C.

HISTOIRE DU DOMAINE

Vigneron depuis plusieurs décennies, j'ai toujours été interpellé par la nature qui pour chaque vendange pose le sceau de son cycle sur les perceptions de ce noble nectar qu'est le vin. Tous les ans, mon inspiration me guide vers la meilleure approche pour élaborer des vins aux profils les mieux adaptés selon leurs origines. Cette période, c'est une symphonie sans cesse révélée, une ode à l'inspiration chaque année renouvelée.

