



Malbec La Bastide

IGP OC



Malbec



La vigne trouve ici une harmonie unique mêlant chaleur et humidité tout au long de l'année. Le raisin peut ainsi être vendangé à pleine maturation dès le mois de septembre. Après un éraflage total, la fermentation alcoolique se fait entre 28° et 35° C. La cuvaison dure 30 jours avec des remontages journaliers du volume de la cuve. Cette cuvaison longue permet d'affiner les tanins. Lors du décuvage, un assemblage est fait entre le jus de goutte et le jus de presse.



.Œil: Il en résulte un vin à la couleur rouge violacé.

Nez: Un nez intense avec une superbe persistance qui montre des arômes de fruits des bois.

Bouche: En bouche l'attaque est franche, porté sur le fruit qui rappelle le nez et se termine sur des notes épicées. Les tanins mûrs et fruités trouvent leur équilibre en finesse.

