



## % Malbec

2019



Vin de France

- **Format :** .....75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** ..... 14°
- **Allergène :** .....Sulfites

### Cépage

100% Malbec

# Souple et velouté



## Domaine

Le Château de Barbe déroule son vignoble sur 66 hectares depuis le haut des coteaux jusqu'à l'estuaire de la Gironde, un terroir favorisant la culture de la vigne grâce à son climat. Les productions du domaine se distinguent par des vins fruités, charnus et élégants qui reçoivent régulièrement des distinctions.



## Vinification

Eraflage et tri des baies à l'encuvage. S'en suit une macération préfermentaire à froid, puis une cuvaison de 3 semaines à 1 mois selon dégustation. L'élevage se fait d'abord en cuve puis 6 mois dans des fûts de 1 vin. Collage et filtration avant la mise en bouteille.



## Dégustation

Ce Vin de France présente des arômes de fruits noirs, de tabac blond avec des notes légèrement épicées. Il est étonnant de rondeur et de complexité.



## Conseil de service

La viande, particulièrement rouge, est l'amie de ce vin. Sa complexité peut aussi permettre des accords plus audacieux comme avec un petit gibier ou des viandes en sauce comme le canard. Servir à 16°C.