VIGNOBLES PELVILLAIN

Accords mets et vins

Charcuteries, grillades, plats épicés.

Détails

Domaine : Vignobles Pelvillain
Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2016
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Cahors

Caractéristiques

Terroir : Le vignoble de 12 hectares, dominant le village de Prayssac, est établi pour partie sur les plateaux composés de calcaire, d'argile, d'oxyde de fer et des cailloutis qui assurent un excellent drainage, et pour autre partie en contrebas sur les terrasses comprenant des argiles, des sables, du calcaire et des graviers.
Cépage : 100% Malbec
Vendange : La vendange est totalement égrappée.
Viticulture : Enherbement, ébourgeonnage.
Vinification : Macération en cuves inox thermo-régulées pendant environ 2 semaines, remontages réguliers.

Dégustation

Robe : Pourpre
Nez : Note mentholée, violette, minérale
Bouche : De la fraîcheur, des tanins fins, très aromatique en finale..
Garde : Sur le fruit jusqu' à la 5 année.
Température de service : Servir entre 15 et 17°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.