



MALEPERE CUVÉE NERI

AOP MALEPERE

CEPAGES

Merlot 50%, Cabernet Franc 40%, Malbec 10%

VINIFICATION

Égrappage en totalité suivi d'une macération de 5 à 6 jours à basse température (8-10°) afin de conserver les arômes et la couleur du fruit.

Des remontages quotidiens sont effectués durant la fermentation (levures indigènes). S'ensuit un pressurage souple avec sélection des meilleurs jus. Les cépages sont vinifiés séparément en cuves pendant 3 mois puis, sont transférés dans des barriques de 500 L où ils seront élevés séparément pendant 8 mois avant d'être assemblés.

ORIGINES / SOLS

Cuvée emblématique, la Cuvée Néri est issue d'une sélection parcellaire des plus vieilles vignes du domaine situées sur le village d'Alaigne à 350m d'altitude.

RECOLTE / RENDEMENT

La récolte s'effectue manuellement, elle est ensuite acheminée dans de petites bennes afin de conserver le fruit intact. Le rendement sur ces parcelles est de l'ordre de 5500 kg/ha (soit 40-45hl/ ha)



Certifié HVE3



NOTE DE DEGUSTATION

COUP DE COEUR GUIDE HACHETTE DES VINS 2020 ★★

"Une majorité de Merlot pour la rondeur et le fruit complété par le Cabernet Franc et le Malbec pour la tenue et le relief. Un assemblage qui aura fait effet près du jury. Le nez laisse s'exprimer la cerise et les fruits noirs, finement soulignés par un boisé discret et torréfié. Le fruit s'épanouit dans une bouche bien mûre, aux nuances de fruit macéré, dont la rondeur intègre des tanins jeunes, parfaitement enrobés par un élevage sur mesure. D'un beau Classicisme, cette cuvée évoluera avec grâce. Un bien bel ambassadeur pour l'appellation. "



MALEPERE CUVÉE NÉRI

AOP MALEPERE

GRAPES VARIETAL

Merlot 50%, Cabernet Franc 40%, Malbec 10%

WINE MAKING METHOD

Destemming in totality followed by a maceration of 5 to 6 days at low temperature (8-10°) in order to preserve the aromas and the color of the fruit. Daily pumping over is done during the fermentation (indigenous yeasts). Then follows a soft pressing with selection of the best juices. The grape varieties are vinified separately in vats for 3 months and then transferred to 500 L barrels where they are aged separately for 8 months before being blended.

ORIGINE / SOILS

The emblematic Cuvée Néri is made from a selection of the oldest vines of the estate located in the village of Alaigne at an altitude of 350m.

CULTURE / HARVEST

The harvest is done by hand, and is then transported in small containers in order to preserve the fruit intact. The yield on these plots is about 5500 kg/ha (40-45hl/ha)



Certifié HVE3



TASTING NOTE

COUP DE COEUR GUIDE HACHETTE DES VINS 2020 ★★

"A majority of Merlot for the roundness and the fruit completed by Cabernet Franc and Malbec for the holding and the relief. A blend that will have made an impact with the jury. The nose lets cherry and black fruits express themselves, finely underlined by a discreet and roasted woody taste. The fruit blossoms in a ripe mouth, with nuances of macerated fruit, whose roundness integrates young tannins, perfectly coated by a tailor-made breeding. Of a beautiful Classicism, this vintage will evolve with grace. A very nice ambassador for the appellation. "