



MALEPERE

CUVÉE NERI

AOP MALEPERE

CEPAGES

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

VINIFICATION

Égrappage en totalité, macération de 5 à 6 jours à basse température (8-10°), fermentation traditionnelle en cuve fermée avec remontage quotidien, cuvaison longue, pressurage souple avec sélection des jus, élevage en barriques de 500 litres.

ORIGINE / SOLS

Parcelle âgée d'une vingtaine d'années, exposée sur un coteau orienté Sud-Est à 350 m d'altitude. Sols argilo-limoneux, présence de graves sur le haut du coteau.

RÉCOLTE / RENDEMENT

La récolte se fait manuellement à l'optimum de la maturité, le transport s'effectue en bennes de faible capacité de manière à limiter l'écrasement. Rendement de l'ordre de 5000 kg/ha, (40hl/ha)



DÉGUSTATION

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."