



MALEPERE TRADITION



Certifié HVE3



AOP MALEPERE

CEPAGES

Merlot 60%, Cabernet Franc 40%

VINIFICATION

Égrappage en totalité suivi d'une macération de 4 à 5 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, puis, au bout de 8 mois, les cépages vinifiés séparément en cuve seront assemblés avant la mise en bouteille.

ORIGINE / SOLS

Cultivées sur le village d'Alaigne (à 350m d'altitude), ces parcelles âgées d'environ 25 ans présentent des sols argilo-limoneux avec présences de graves.

RÉCOLTE / 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 6000 kg/ha (soit 45-50hl/ ha)

DÉGUSTATION

Magazine TERRE DE VINS

" La signature du vigneron se retrouve dans cette cuvée qui opte pour la finesse. En terroir haut perché, merlot et cabernet franc livrent un nez frais, un jus dynamique, généreux et gourmand, une palette de petits fruits noirs, poivre frais, iris, racine, dans une texture fluide. Joli vin de copains. "



MALEPERE TRADITION

AOP MALEPERE

GRAPES VARIETAL

Merlot 60%, Cabernet Franc 40%

WINE MAKING METHOD

Destemming in totality followed by a maceration of 4 to 5 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, then, after 8 months, the grape varieties vinified separately in vats will be blended before bottling.

ORIGINE / SOILS

Cultivated in the village of Alaigne (at an altitude of 350m), these plots are about 25 years old and have clay-loam soils with gravel

CULTURE / HARVEST

The harvest is done by hand, and is then transported in small skips in order to preserve the fruit intact. The yield on these plots is about 6000 kg/ha (45-50hl/ha)



Certifié HVE3



TASTING NOTE

Magazine TERRE DE VINS

"The signature of the winemaker is found in this cuvée which opts for finesse. In a high perched terroir, Merlot and Cabernet Franc deliver a fresh nose, a dynamic, generous and greedy juice, a palette of small black fruits, fresh pepper, iris, root, in a fluid texture. Nice buddy wine."