

MALEPERE TRADITION

AOP MALEPERE



CEPAGES

Merlot 60%, Cabernet Franc 40%

VINIFICATION

Égrappage en totalité, macération de 4 à 5 jours à basse température (8-10°), fermentation traditionnelle en cuve fermée avec remontage quotidien, cuvaison longue, pressurage souple avec sélection des jus, élevage en cuve.

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 5500 kg/ha (45hl/ha)

DÉGUSTATION

GUIDE HACHETTE DES VINS 2020 ★ ★

" Deuxième coup d'éclat avec cette cuvée parcellaire issue de vignes perchées à 350m d'altitude. Le duo Merlot et Cabernet Franc (élevé en cuve) en tire un nez épanoui,intense, déclinant les petites baies rouges et la fraise, et une bouche pleine, ronde, gourmande, qui joue sur un compromis idéal entre fraîcheur et maturité. Des tanins fermes en finale augurent d'une bonne garde potentielle si on résiste au charme de sa jeunesse. "