



GERMINUS

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGE: 100% Malbec

SURFACE: 1 hectare.

TERROIR: sidérolithique.

Parcelle située sur le plateau calcaire de Luzech.
Terroir siliceux et ferreux constitué d'argiles rouges.

PRODUCTION: 40hl/ha

Enherbement dans le rang, travail mécanique sous le rang. Epamprage précoce, effeuillage.

TAILLE: Guyot simple.

VINIFICATION ET ELEPAGE:

Agriculture Biologique.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité.

Grappes entières 50%, éraflage 50%.

Macération courte : 10 jours.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en amphores de 150 litres et 600 litres pendant 12 mois.

Non filtré, non collé.

PROVENANCE DES RAISINS:

Château Les Croisille - Cahors

COMMENTAIRES:

Robe soutenue violette intense. Nez empreint de notes de petits fruits rouges, fraise et griotte, notes d'orange sanguine, de fruits noirs, d'épices. Vin équilibré autour d'une trame acide marquée qui apporte une superbe tension à ce vin d'altitude. Tannins fins, notes de fleurs bleues, de violette, bouche fluide et imposante à la fois, un jus doté d'une grande fraîcheur, notes de réglisse et de fraise sur la finale.

Un vin sommes toutes délicat qui saura attendre patiemment dans votre cave de longues années.

«Vous aimez les vins de coopérative ? Si oui, passez votre chemin sinon ce Malbec est fait pour vous Ca pinote, c'est juteux et délicat... un vin pour égayer vos soirées entre amis 😊» Fred

ACCORDS MET-VIN:

Une côte de bœuf à la plancha et des patates...
Le cassoulet d'oie de pays du pti Germain.
Boudin noir créole, sauce vache qui rit.
Canette rôtie au miel et ses petits navets de pays.
Magrets de canard au piment d'Espelette.
Tendron de veau à la sauge, riz basmati.
Valencay, Ossau Iraty, vieux parmesan 24 mois+.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire sur 5/6 ans.