

le Jouleyant Malbec Réserve

AOP Cahors, Malbec terres d'origine

**" Quand la finesse rencontre le fruit ...
L'exceptionnel du Malbec sur son
terroir d'origine. "**

BG Vigouroux



drinks
business
MASTER
WINEMAKERS
2024
TOP 100



Degré

12,5%

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Service

13/ 15°C

Viticulture

Vins issus des deux terroirs complémentaires de l'appellation Cahors : les terrasses de la Vallée du Lot et le plateau calcaire. Les vignobles sont tous certifiés HVE3 (Haute Valeur Environnementale).

Vinification et élevage

Vinifications en cuve inox des raisins mûris, remontages classiques permettant d'extraire la couleur sombre afin de définir un Malbec Réserve typé après un an d'élevage.

Note de dégustation

Sa robe est d'un rouge sombre. Son nez, d'une belle intensité, est dominé par des arômes de fruits (cerises noires) où se mêlent des parfums d'épices. C'est un vin sur le fruit, finissant sur des tannins fins et élégants. Il pourra être gardé en cave plusieurs années pour évoluer sur des notes de tabac blond.

Accords mets et vins

Un vin rouge gourmand et délicat, issu des meilleurs terroirs du Lot. Parfait pour accompagner des viandes rouges, des plats en sauce ou des fromages affinés.

MALBEC RÉSERVE

le Jouleyant

Cultivé sur nos terres depuis plus de 2000 ans le Malbec est le cépage endémique de notre région.

Depuis 1857, ma famille a à cœur de mettre en valeur son patrimoine viticole historique et exceptionnel.

Dégustez l'excellence du Malbec français issu de ses terroirs d'origine et découvrez ses plus belles expressions au travers de variations de style que j'ai pris soin de sélectionner.

Toujours, délicat et gourmand, parfaitement ciselé, le Jouleyant est un vin français des plus charmeurs.

Bertrand-Gabriel Vigouroux



CAHORS
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

le Jouleyant PAR BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX