

le Jouleyant Malbec Pur fruit

Vin de France, Malbec terres d'origine

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

B.G. Vigoureux



drinks
business
MASTER
WINEMAKERS
2024
TOP 100



Degré

12,5%

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Service

13/ 15°C

Viticulture

Les vins de cette cuvée proviennent de domaines plantés dans les régions nord et sud de l'Occitanie. Les différents macro-climats enrichissent l'assemblage d'expressions complémentaires du Malbec. Tous les vignobles sont gérés de manière durable et sont certifiés HVE3 (Haute Valeur Environnementale).

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox, infusion des baies à froid, macération courte pour extraire une expression "Pur Fruit" des arômes primaires et offrir beaucoup de gourmandise.

Note de dégustation

Une robe foncée pour un vin d'une nature généreuse. Le nez de fruit noir, cassis offre des tannins délicats, enrobés et crémeux. A servir légèrement frais, 14/15°C.

Accords mets et vins

Un vin rouge intense et fruité parfait à déguster lors d'un apéritif ou accompagné de viandes grillées.

MALBEC PUR FRUIT

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 Vigoureux



VIN DE FRANCE

le Jouleyant PAR BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX