

le Jouleyant Malbec Rosé

Vin de France, Malbec terres d'origine

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

B.G. Vigouroux



drinks
business
**MASTER
WINEMAKERS
2024
TOP 100**



MALBEC ROSÉ

le Jouleyant

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

Depuis 1887, 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 charmants.

Bertrand-Gabriel Vigouroux



VIN DE FRANCE

Degré

12%

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Service

10/12°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

Vendanges tôt le matin et pressurage direct pour conserver la fraîcheur des arômes et limiter de toucher les jus.

Fermentation à basse température.

Elevage sur lies jusqu'à janvier.

Note de dégustation

Ce rosé présente une robe pâle aux reflets violines. Son intensité est remarquable au nez, avec des arômes de griottes et de pétales de rose. En bouche, des saveurs de fruits rouges, notamment de groseille, se mêlent à une belle vivacité et se termine sur une note pure et persistante.

Accords mets et vins

Un vin rosé frais et fruité. A savourer en apéritif ou avec des salades estivales et des plats légers de fruits de mer.

le Jouleyant PAR BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX