



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Tradition Familiale Malbec

Comté de Tolosan

Indication Géographique Protégée

- Cépages :** Malbec (90%), Merlot (10%)
- Terroir :** Planté sur des terrasses du quaternaire ancien ou sur les plateaux du Kimmeridgien versant sud-ouest, le Malbec d'Occitanie trouve ici sa place pour donner des raisins riches aux tannins fins. Les sols sont riches d'argiles et de calcaire. La caractéristique du climat du Sud-Ouest est certainement son niveau d'altitude qui aux portes du Massif Central, donne des nuits fraîches et des journées très ensoleillées. Cette amplitude thermique exceptionnelle affine les polyphénols et augmente la teneur des vins en anthocyanes.
- Vinification :** L'élaboration de la cuvée Tradition Familiale se fait dans le respect du fruit avec la volonté d'extraire en douceur la matière du raisin.
- Dégustation :** L'intensité de la robe signe la nature du terroir et les reflets violets la jeunesse du vin. Le nez de fruits noirs et de violette combinés est intense et légèrement mentholé. La bouche est fruitée, agréable, autour de fruits noirs mûrs et d'une trame tannique profonde.
- Accords mets et vins :** C'est un vin qui s'accorde très bien avec toutes les viandes grillées.
- Temps de garde :** 3 ans
- Température de service :** 16-17 ° C
- La gamme :** Sauvignon blanc, Malbec, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan
- Packaging :** Cartons de 6 ou 12 bouteilles
Bouchons classiques ou bouchons à vis

