



Malbec

Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Appellation: IGP Côtes du Lot
Terroir: 3ème terrasse alluviale du Lot.
Sol limono-sableux
Encépagement: 100% malbec
Age de la vigne: 12 ans
Rendement: 45 Hectolitres par Hectare
Travail du sol: Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang
Récolte: Mécanique
Vinification: Eraflage, foulage, encuvage.
Fermentation alcoolique entre 28° et 30°, remontage léger. Macération post fermentaire à 30° pendant 10 jours. Filtration légère à la mise en bouteilles.
Elevage: En cuve inox pendant 12 mois
Nombre de bouteilles: 3600
Garde: 6 ans
Température: 18°
TAV: 13



A la dégustation:

Vue: Une robe rouge sombre, soutenu avec des reflets brillants

Nez: Un nez fin de fruits rouges mûrs avec des notes mentholées, truffées.

Bouche: Une bouche généreuse, charnue avec de la mâche

Accords mets/vin: Grillades – Plats du Sud Ouest – Tataki de veau

Prix de vente: 7€



EARL DOLS – BOUZIES – 46330 ST GERY
06.20.30.60.26 //www.domainedols.com