



## Malbec

**Couleur:** Rouge

**Millésime:** 2020

**Appellation:** IGP Côtes du Lot

**Terroir:** 3ème terrasse alluviale du Lot.

Sol limono-sableux

**Encépagement:** 100% malbec

**Age de la vigne:** 12 ans

**Rendement:** 50 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 9 mois

**Nombre de bouteilles:** 4700

**Garde:** 6 ans

**Température:** 18°

**TAV:** 13.5



### A la dégustation:

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

**Nez:** Un nez fin de fruits rouges mûrs

**Bouche:** Une bouche généreuse, charnue avec de la mâche

**Accords mets/vin:** Cassoulet – Confit de canard – Roquefort



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