

Château Malherbe

Pointe du Diable Rouge 2021

Un Provence frais et charnu,
marqué par son terroir maritime

Vin Bio, vignoble certifié biodynamie – Demeter

Cépages : Assemblage, Syrah de la parcelle n°2 et Grenache de la parcelle n°9.

Sol : Sablonneux constitué d'alluvions anciennes, parsemé d'éclats de quartz.

Vinification : Récolte manuelle par tri successif. Cuvaision en vendange entière et pigeage aux pieds. Fermentation alcoolique en levures naturelles, fermentation malolactique pour la digestibilité. Élevage sur lies en cuverie inox pendant 10 mois.

Temps d'apogée : 3 à 8 ans



À l'œil : Une belle couleur rouge grenat.



Au nez : Des notes florales de violette combinées à une belle palette d'épices et poivre blanc.



En bouche : Une bouche racée. Attaque ample suivie par des notes fruitées, de framboise. C'est un vin gourmand avec beaucoup de fraîcheur.



Accords met-vin : Viandes rouges grillées, viandes en sauce et fromages.

Température de service : 16° à 18°c

75 cl | 150 cl



CHATEAU
MALHERBE

www.chateau-malherbe.com

1, ROUTE DU BOUT DU MONDE 83230 BORMES-LES-MIMOSAS T. +33 (0)4 94 64 80 11 CONTACT@CHATEAU-MALHERBE.COM