



MALBEC (ROUGE LÉGER)

Cette cuvée inédite est un rouge léger, fruit de la saignée des vieilles vignes de Malbec du Cahors de la même gamme. Les vignes sont situées sur les remarquables terroirs de graves anciennes et de pierrailles argilo-calcaires de la vallée du Lot.

Viticulture biologique. Certification Ecocert.

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Vinification et élevage sans soufre en barriques

Millésime 2019

100% Malbec

Production : 650 bouteilles numérotées

Le vin présente une magnifique couleur vermeille. Le nez offre des arômes de petits fruits, de bonbon, de vieille rose et de poivre blanc.

À l'instar du rouge, et à l'inverse des rosés traditionnels, la fermentation malolactique a été accomplie en barriques. La bouche est veloutée et soyeuse, gorgée de fruits rouges. C'est une cuvée unique et hors-normes, d'une grande douceur.

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com