



Seigneur de Malletot

Rouge 2016

Duché d'Uzès

Appellation d'Origine Protégée

14,5% vol

CEPAGE

70% Grenache – 30% Syrah

SOL

argilo-calcaire avec éclats calcaires

VINIFICATION

Egrappage total

Longue macération avec remontages quotidiens

Délestages et contrôle des températures

ELEVAGE

En demi-muid (fût de chêne de 600 litres)

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Robe rouge pourpre

nez de fruits rouges confiturés, finale de cuir

bouche: capiteux et velouté, notes de fruits rouges

confiturés sur des tannins soyeux

ACCOMPAGNEMENT

Gibiers, viandes rouges goûteuses, fromages affinés

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Servir entre 16 et 18°C

