

Domaine des Allégrets

Le vin pour nature

Rouge « 100% Malbec, 100% sans soufre », 2016



Cépages : 100% Malbec

Sol : Argilo-calcaire

Age des parcelles : 40 ans

Rendement : 35 hectolitres à l'hectare

Production : 1 400 bouteilles

Degré alcoolique : 14% vol.

Elevage : cuve inox.

Accord mets & vins : charcuterie, tapas, apéritif

Histoire : Cette cuvée 100% Malbec est caractérisée par l'absence de soufre ajouté. Sa couleur profonde et intense laisse place à des arômes floraux tels que la violette. La bouche est subtile avec une présence de tannins soyeux.