



---

## VIN DE PAYS DU LOT MALBEC LA CAMINADE ROSE

---



**Finesse et fraîcheur du fruit :** Une robe d'une rose tendre aux reflets violets qui exprime un mélange de fraîcheur de fruits rouges, douceur de pomme et poire et acidulé de groseilles dans un contexte gras et rond.

**Servir :** frais, 8 à 10°C.

**Plats conseillés :** En apéritif avec des tapas, viandes grillées, poissons, cuisine asiatique. Idéal l'été avec des salades aux fruits et légumes de saisons.

**Mode de récolte:** Vendanges Mécanique

**Sols :** Sur 2e ou moyenne terrasses Riss de dépôts alluviaux du quaternaire (115/120 m).

**Cépages :** 100 % Malbec

**Agés des vignes :** de 10 à 30 ans.

**A la vigne :** Effeillage sur le côté Nord ou Est de la rangée pour une bonne aération et un plein ensoleillement des fruits. Rendements limités à 60 hl/ha.

**Vinification :** Vendange triée sur table et égrappée à 100 %. Macération très courte de 12 à 24 heures à 13°-15°C, puis écoulage (saignée); avant un débouillage au froid. Fermentation à 17°-18°C maîtrisé.

**Elevage :** 3 à 4 mois seulement en cuve inox avant la mise en bouteille lui permet de s'exprimer pleinement sur des arômes fruits rouges, de pomme et de poire dans un contexte gras et rond, préférant la sérénité à la vivacité.