

CÔT CÔT CÔT 2023 ROSÉ

VIGNOBLES PELVILLAIN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Durant des décennies le cépage emblématique du vignoble de Cahors a été appelé Auxerrois puis Cot noir et enfin MALBEC. La particularité de ce cépage est qu'il offre la possibilité de réaliser une diversité de vins du plus simple au plus complexe.

Accords mets et vins

à l'apéritif ou tout au long d'un repas avec des salades, des charcuteries, des viandes et des poissons grillés, des plats exotiques

Détails

Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Didier Pelvillain
Theme : Pépites!
Domaine : Vignobles Pelvillain
Couleur : Rosé
Millesime : 2023
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Cépages : Malbec
Contenance : 0,75 L
Région : Sud-Ouest
Appellation : IGP Côtes-du-Lot

Caractéristiques

Terroir : les vignes sont établies sur les 1ère et 2ème terrasses du Lot, des parcelles de graves sur un sous-sol argileux.
Cépage : MALBEC 100%
Vendange : effectuées tôt le matin pour s'assurer d'un raisin rentré en cave à basse température.
Viticulture : enherbement, ébourgeonnage.
Vinification : Le Malbec étant très teinturier, la macération pelliculaire est écourtée au maximum et la prise de couleur s'effectue pendant le transfert de la vigne à la cave et le pressurage. Le jus de presse est immédiatement refroidi à moins de 10°C et le premier débordage est réalisé après 48 heures. La fermentation du jus clair à basse température dure 3 semaines.
Elevage : cuve inox pendant un minimum de 6 mois

Dégustation

Robe : couleur pétale de rose, claire limpide et brillante
Nez : très amylique, avec des notes florales et de petits fruits rouges.
Bouche : belle rondeur, de la sucrosité et une étonnante longueur
Finale : LONGUE
Garde : 5 ans
Température de service : 8-10°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Vigneron depuis plusieurs décennies, j'ai toujours été interpellé par la nature qui pour chaque vendange pose le sceau de son cycle sur les perceptions de ce noble nectar qu'est le vin. Tous les ans, mon inspiration me guide vers la meilleure approche pour élaborer des vins aux profils les mieux adaptés selon leurs origines. Cette période, c'est une symphonie sans cesse révélée, une ode à l'inspiration chaque année renouvelée.

