# VIGNOBLES PELVILLAIN



## Accords mets et vins

charcuteries, volailles rôties, viandes rouges grillées.

## Détails

**Packaging :** carton de 6
**Nom du Vigneron :** Didier Pelvillain
**Theme :** lesbleus
**Domaine :** Vignobles Pelvillain
**Couleur :** Rouge
**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 :** mécanique, éraflée
**Viticulture :** enherbement, ébourgeonnage.
**Vinification :** macération pré fermentaire à froid de 48 heures puis macération à basse température de 22°C maximum. Décuvage avant la fin de la fermentation alcoolique qui se termine en jus clair. Décantation naturelle en cuve inox.
**Elevage :** cuve inox pendant un minimum de 6 mois

## Dégustation

**Robe :** brillante rubis foncé avec des reflets pourpres
**Nez :** intense de fruits frais avec des notes florales
**Bouche :** Tanins très souples avec une belle longueur, une importante sucrosité.
**Finale :** un bel équilibre et une finale très gourmande sur la fraise.
**Garde :** 5 ans
**Température de service :** 12-14°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.