



Producteur : Hervé Villemade

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 38.75 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Hervé Villemade

Géologie du sol : En provenance d'une parcelle argileuse à la terre un peu plus "grasse"

Encépagement : Côt (100%)

Âge moyen des vignes : 25 ans

Vinification : Vendanges manuelles et fermentations naturelles sur levures indigènes

Élevage : 85% en fût et 15% en amphore

Accord vin et mets : Une belle viande grillée, ou avec tout ce qui a de bon ! Un petit passage en carafe serait une bonne idée ...

Conservation : Jusqu'au 10 ans

Le domaine :

Le cépage Côt (Malbec) nous livre toute son élégance sur ce terroir (Parcelle des Ardilles). Les arômes de fruits rouges laissent leur place aux arômes d'épices, avec une note suave de violette. Long en bouche, aux tannins fins et élégants, il est tout en fruit et en souplesse.