

# Jean-François ROY

3 rue des Acacias 36600 LYE

## MALBEC



**SOUS SOL** : argile

**TERROIR** : argile à silex

**SUPERFICIE** : 1ha25

**CEPAGE** : Malbec ou Côt

**METHODE DE VINIFICATION** : Après ramassage du raisin, mise en cuve avec contrôle des températures à 25°C pendant 8 jours ; remontage des températures à 30°C pour extraire les tanins et les anthocyanes. Macération pendant 10 jours.

**OEIL**: rouge pourpre après quelques années rouge tuilé

**NEZ** : griotte, fruits rouges

**BOUCHE** : structure équilibrée

**CONSEILS DE DEGUSTATION** : Il est à servir chambré entre 15°C et 18°C. Il accompagne à merveille les gibiers et les fromages.

Pour une bonne conservation les bouteilles doivent être couchées dans un local sombre et frais pour une durée de 10 ans suivant les millésimes