

Roudel

Cuvée Parcellaire

Edition limitée.

Bouteilles numérotées sur les étiquettes.

Appellation: AOP Malepère

Âge des vignes: + 30 ans

Sol:

Argilo-calcaire-gréseux exposition en altitude 162 m.

Exposition:

Sud

Assemblage:

merlot, cabernet-franc, grenache

Vinification:

pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 8 jours, suivi d'une fermentation alcoolique à basse température (pigeage et délestage 1 fois/jour à 25 °C).

Fermentation malolactique sous marc puis élevage pendant 2 mois sous marc.

Élevage:

6 mois en fût de chaine

Potentiel de garde:

+10 ans

Commentaire de dégustation:

Robe : grenat tuilé intense

Arômes : subtile nez raffiné de cassis - myrtilles confiturés, dominante animale,

de cuir et de sous bois. Bouche veloutée aux notes de cacao et d'épices.



Designation: AOP Malepère

Age of Vines: + 30 ans

Soil:

Clay, limestone, sandstone, exposed at an altitude of 162 m.

Exposition:

South

Blend:

merlot - cabernet franc - grenache

Vinification:

Fermentation delayed at a cold temperature (6°C) for 8 days followed by alcoholic fermentation at low temperature (punching down and rack and return once daily at 25°C).

Malolactic fermentation followed by ageing for 2 months, both stages sous marc.

Maturation:

6 months in oak barrels.

Potential for ageing:

+10 years

Tasting notes:

Colour: deeply layered garnet.

Aromas: Subtle refined nose of blackcurrant and blueberry jam and of the wild, of leather and woodland. A velvety palate with hints of the scent of both cocoa and spices.