

Cépage : merlot (50%), cabernet franc (20%), malbec (20%), cabernet sauvignon (10%)

Sol : Argile et grès.

Culture : vignes certifiées en agriculture biologique.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : macération de raisins égrappés. Sans levurage. Sans intrant.

Élevage : 10 mois en cuve inox.

So2 à la mise :

Degrés : 13°

Appellation : AOP Malepère.

Nombre bouteilles : 5000.

Note de dégustation : dominante de fruits noirs, mûres, myrtille et cassis, avec des notes de Zan et d'épices, presque balsamiques. La bouche est puissante mais sans lourdeur, le nez profond, avec une belle finesse de tannins.

Le mot du vigneron : *« M comme je suis est la cuvée emblématique de l'appellation Malepère, qui nous impose d'avoir 50% de merlot dans l'assemblage. Avec les années, je la recherche beaucoup plus fluide et souple qu'elle ne l'était à ses débuts. C'est un beau vin de viande rouge et de plats canaille ».*