

MALBEC

ÉTOILE DE

LAUDUC

AOC BORDEAUX



CÉPAGE
GRAPE VARIETY

100% Malbec

2016

75 cl

carton de 6

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué. Eraflage puis foulage léger. Saignée de 10%. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures entre 26 et 28°C. Remontage biquotidien début fermentation avec diminution au fil de celle-ci afin d'extraire de manière douce. Délestage à mi-fermentation. Macération post-fermentaire à 28°C pendant une dizaine de jours. Cuvaision de 27 à 32 jours. Elevage en barriques de chêne français de 2 vins. Collage et filtration avant la mise en bouteille.

Grapes are harvested mechanically with selective picking. Taken of the stalk followed by a light crushing and 10% bleeding. Alcoholic fermentation between 26°C and 28°C. The wine is pumped over the mark with twice daily aeration during the beginning of fermentation followed by a releasing at half fermentation. Post fermentation maceration at 28°C for tens days. Fermentation between 25 and 35 days. Ageing in recycling oak barrels of 2 years.

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Très belle présentation, couleur profonde grenat aux reflets noirs et disque violette à bleuté. D'un nez puissant de sureau écrasé, de cassis noir, pruneaux mi cuits et d'épices douces presque safranées. La bouche marque par son harmonie, dans l'abondance, très plein et onctueux, pareil à une gourmandise avec des dominantes de fruits noirs et d'épices, des notes de réglisse et de sauge fraîche, d'une grande longueur avec des tanins fondus à souhait. L'harmonie de la force !

Nice deep garnet-red with black light, and purple disk. Powerful nose of elder trees, blackcurrants, half-cooked prunes and soft spices. The mouth is harmonious, full-bodied and unctuous dominated by black fruits and spices. Long lingering with well-matured tannins.

