



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

BOURGOGNE

En Terre de Noirs



SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Pinot Noir
- Terroir :** Argilo-calcaire, limons argileux, colluvions, graviers en surface
- Vigne:** En coteaux sur les piémonts de la côte, exposés sud-est
Toutes les parcelles se situent le long de la route touristique des Grands Crus
- Mode culturel :** Taille cordon de royat/guyot, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
- Vendange:** A la main, en caisses pleines, double tri, à la vigne et sur table de tri au chai
- Vinification:** Éraflage à 70%; soit 30% de rafles en cuves
Mise en cuves béton (sans sulfitage) puis léger foulage;
Macération pré-fermentaire à froid à 10-12°C avec 2 remontages/jour (2 - 4 jours);
Fermentation alcoolique avec levures indigènes cuves ouvertes pour la fraîcheur
Remontage quotidiens, avec de rares pigeages pour des vins fins
La cuvaison dure entre 15 à 20 jours avant enfûtage
Fermentation malolactique lente réalisée en fûts
- Élevage sur lies :** 1 an (dont 50% en fût de chênes français de 1, 2 ou 3 vins)
Soutirage par gravité et filtration Kieselguhr légère avant mise en bouteilles

DÉGUSTATION

D'un rouge cerise profond aux reflets rubis, le nez s'ouvre sur des fruits rouges et noirs: cerise, framboise, mûre, avec des nuances de grenade et de pétales de fleurs.

Structurée et délicate, grâce à ses tanins fins, la bouche montre de la souplesse et de la rondeur. On remarque un fruité intense, onctueux dans la continuité du nez, avec une finale fraîche et légère.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 2 et 5 ans en cave.

ACCORDS CULINAIRES: Le servir à 14 -15°C.

Vin de plaisir, on le propose à l'apéritif avec charcuteries et fromages, du jambon persillé au chaource, tout comme lors d'un barbecue avec des grillades.

Lors des repas conviviaux, il est parfait sur un rôti de bœuf, une volaille grillée servie avec des légumes variés, des tourtes cuisinées, ou encore avec une blanquette de veau et les plats en sauce. Il sera un allié des fromages légers à pâte molle. Oser le servir avec un dessert aux framboises fraîches !