



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

POMMARD

PREMIER CRU

Les Arvelets

SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Pinot Noir
- Superficie:** 42 ares
- Terroir :** Marnes oxfordiennes, sols bruns calciques et calcaires avec oxyde de fer
- Vigne:** En coteaux, exposé sud, en pente au fond d'un vallon, âgées de 50 ans
- Mode cultural :** Taille guyot simple, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
- Vendange:** A la main en caisse pleine, triée à la vigne et sur table de tri au chai
- Vinification:** Eraflage à 30%; soit 70% de rafles en cuves
Mise en cuves béton (sans sulfitage) puis foulage
Macération pré-fermentaire à froid, 10-12°C avec 2 remontages/jour (3-6 jours)
Fermentation alcoolique avec levures indigènes en cuves ouvertes
1 pigeages et 1 remontage quotidiens, les pigeages limités pour plus de finesse
La cuvaison dure entre 20 à 25 jours avant la mise en fûts
Fermentation malolactique en fûts
- Élevage sur lies :** > 1 an en fûts de chênes français (35% fûts neufs, Tonnellerie Chassin, chauffe légère)
Soutirage des fûts par gravité avec légère filtration Kieselguhr

DÉGUSTATION

Aux lueurs mauves, sa robe est d'un rouge pourpre foncé. Le nez évoque des notes de fruits des bois (mure, myrtilles) tout comme la cerise, la violette, le minéral. Sur le tard, il évolue vers des arômes de sous-bois, sauvages.

Avec rondeur, il possède une bouche fruité sur le cassis, la cerise qui évolue vers le chocolat. Les tanins riches, souples et soyeux offrent une structure délicate, en finesse tout en étant affirmée et persistante. L'acidité en finale permet un vin d'une belle fraîcheur.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 10-12 ans en cave; « qui vient à point à qui sait attendre »!

ACCORDS CULINAIRES: Le servir à 15-17°C dans un grand verre, possibilité de le carafer.

Sans fautes, il convient aux viandes rouges, canard et gibiers à poils et à plumes ou les volailles en civet. Naturellement, il accompagne des fromages aux saveurs prononcées : époisses, langres, soumaintrain mais également un vieux comté.

