



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

POMMARD

Chemin de Traverse

SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Pinot Noir
- Superficie:** 1ha 20
- Terroir :** Argilo-calcaire, nombreux cailloux rocheux
- Vigne:** En coteaux, exposés est/sud-est
- 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 50%
Mise en cuves béton (sans sulfitage) puis foulage;
Macération pré-fermentaire à froid à 10-12°C avec 2 remontages/jour (3-6 jours)
Fermentation alcoolique avec levures indigènes en cuves ouvertes
1 pigeage et 1 remontage quotidiens, les pigeages sont limitées pour plus de finesse
La cuvaison dure entre 25 à 30 jours avant la mise en fûts
Fermentation malolactique en fûts
- Élevage sur lies :** >1 an en fûts de chênes français (20% fûts neufs Tonnellerie Chassin, chauffe légère)
Soutirage des fûts par gravité avec légère filtration Kieselguhr

DÉGUSTATION

D'un rouge rubis foncé, brillant, il présente un nez aux arômes de mûre, cerise. On peut lui attribuer également des notes vanillées, poivrées et chocolatées qui évolueront vers des arômes de cuir neuf.

La bouche est ronde, généreuse, fruitée aux arômes de noyaux de cerises. Les tanins sont à l'image du terroir; structurés, denses, fermes bien qu'élégants. Ils confèrent une finale longue et soyeuse.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 5-8 ans en cave, un vin qui va se bonifier avec les années.

ACCORDS CULINAIRES: Le servir à 15-17°C dans un grand verre, ou à carafes 1h avant le service.

Sans fautes, il convient aux viandes rouges, gibiers rôtis en sauce, l'agneau ou les volailles en civet. Naturellement, il accompagne des fromages aux saveurs prononcées : époisses, langres mais également un vieux comté.

