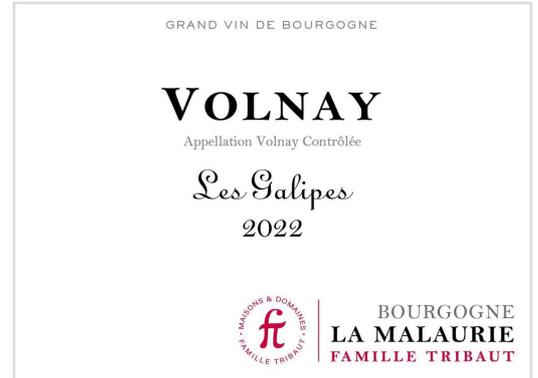




LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

VOLNAY

Les Galipes



SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Pinot Noir
- Superficie:** 63 ares
- Terroir :** Calcaire oolithique, marnes rouge, sols riches et profonds
- Vigne:** En bas de coteaux, sur les hauteurs (250 m), exposés sud-est, 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 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 2 remontage quotidiens, pigeages limitées 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 (20% fûts neufs Tonnellerie Chassin, chauffe légère)
Soutirage des fûts par gravité avec légère filtration Kieselguhr

DÉGUSTATION

Des reflets grenat clair s'observent dans cette jolie robe rubis vif. Au nez, sa féminité va de pair avec une grande intensité aromatique, sur des notes de petits fruits rouges et noirs (framboise, groseille, mûre), de violette. Avec maturité, il offre des nuances d'épices douces, les fruits cuits.

L'attaque est fraîche, on croque ces fruits, le bouquet se confirme! La bouche est ronde, suave et légère avec une finale gourmande et veloutée. D'une complexité délicate, tout en finesse.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 4 et 8 ans en cave.

ACCORDS CULINAIRES: Servir à 15-16°C dans un verre à Bourgogne

Vin de gastronomie, il embellit des mets patiemment rôtis, laqués, caramélisés: des volailles élégantes aux fruits ou encore une viande lentement confite aux abricots et fruits secs. Par son intensité aromatique, il se marie agréablement avec des fromages doux et affinés (citeaux, brillât-savarin, mont d'or).