



# LES GAILLARDS MALBEC



**CÉPAGES:** 100% Malbec

**VARIETIES:** 100% Malbec

**VIGNOBLE:** C'est en bas de pente sur un sol de sédiments gréseux alliés à l'argile rouge que nous avons implanté ce cépage du sud-ouest. Sa production un peu capricieuse doit être maîtrisée pour obtenir corps et rondeur.

**VINEYARD:** This variety, native to southwest France, is planted at the base of a hillside on a soil of sandstone sediments combined with red clay. Its slightly capricious production requires close control to extract the wonderful body and roundness.

**VINIFICATION:** Fermentation traditionnelle sur macération de trois semaines en raisins triés.

**VINIFICATION:** Traditional fermentation, maceration for three weeks with carefully sorted grapes.

**DÉGUSTATION:** Typicité marquée chaque année sur la réglisse avec un côté floral bien présent : violette. Un vin gouleyant mais bien construit avec une fraîcheur marquée et une pointe douce-amère en fin de bouche.

**TASTING:** The character is marked every year by a hint of liquorice with a floral note of violets. An easy-drinking but well-constructed wine with a marked freshness and a bittersweet finish.

**Accompagnements:** Servir sur un quasi de veau à la réglisse ou une caille rôtie. Fromages à pâte molle.

**Pairing:** An ideal partner for veal with liquorice bark, or roast quail. Soft cheeses.

Température de service 16°C en été, 18°C en hiver.

Serve at 16°C in summer, 18°C in winter.