



RÉTHORÉ DAVY
Vigneron en Val de Loire
PAYS DES MAUGES

MALBEC



CÉPAGE: 100% Malbec

SOL: sables et argiles à silex

VINIFICATION: Vendanges mécaniques, fermentation en cuves inox thermo régulée. Pressurage, fermentation, malolactique, eraflage, remontage. Elevage en cuve inox.

DEGUSTATION:

Œil: couleur rubis

Nez: Un panel aromatique de fruits rouges, de prunes, de réglisses et de cacao envahissent le nez

Bouche: croquante et intense, garnie de tanins fins, qui nous donnent toujours cette impression de fruits en bouche.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Cette pépite en bouche se savoure sur des viandes rouges et des fromages fins.

AVB 12%

GRAPE VARIETY: 100% Malbec

SOIL: flint sands and clays

VINIFICATION: Mechanical harvest, fermentation in thermo-regulated stainless steel vats. Pressing, fermentation, malolactic, de-stemming, pumping over. Aging in stainless steel vats.

TASTING:

Eye: ruby color

Nose: An aromatic panel of red fruits, plums, liquorice and cocoa invade the nose

Palate: crunchy and intense, garnished with fine tannins, which always give us this impression of fruit in the mouth.

Goes perfectly with many dishes: This nugget in the mouth is savored with red meats and fine cheeses.

AVB 12%