



M DE CÔTIS 2020

BOURG

La vigne

Superficie 1Ha

Age 55 ans

Culture biologique Ecocert depuis 1999 et Demeter depuis 2020.

Travail du sol traditionnel, labours et enherbement

Vendanges Manuelles

La Vinification

Tri manuel, sélection parcellaire fermentation avec levures indigènes, aucun ajout d'intrant œnologique.

Elevage cuve ciment.

Contrôle FNIVAB depuis 1999

100% Malbec

Quantité 1200 bouteilles

La Commercialisation

Vente directe à propriété, réseaux de distributeurs, CHR France.

Disponible en 75cl

La Dégustation

Une robe violette intense, un nez corsé et fruité.

Des notes de cerises rouges, de poivre frais, une belle fraîcheur qui reste en bouche.

Une explosion de fruits rouges. Des tannins subtils et légers.

Un vin qui ravira des repas gourmands, Un accord parfait sur des viandes grillées, comme sur un plateau de fromages affinés.

A déguster entre 12° et 16°c
garde 5 à 10 ans

