

TERROIR

SOL : Plateau Argilo-Calcaire « La Croupe de Lestang »

CÉPAGE : 100 % MALBEC

VINIFICATION

Récolte à maturité complète, cuvaison longue avec extraction modérée. L'objectif est d'exprimer au maximum les caractéristiques du cépage et du lieu.

Mill. 2020 : HVE3, en conversion vers l'agriculture biologique,

Sélection Bordeaux Pirate – 1* Guide Hachette 2024

Note dégustation Decanter 2022 : 90/100

Médaille Or Mâcon 2022 – Médaille Or Lyon 2022

« Très invitant ce bouquet avec son intensité fruitée et ses épices. Le vin est sapide, juteux et il donne envie d'être bu ! Un vin friand aux tannins serrés mais juteux. Maintenant – 2026 »

Yves Beck, 2022 – 90/100

DÉGUSTATION

La robe est très soutenue aux nuances violines.

Le nez est expressif, floral, avec des nuances de violette, de cassis, des senteurs de fruits mûrs, tout en gardant une belle fraîcheur.

L'attaque est ample, dense. Vin bien concentré au tanins suaves, mûrs et enrobés. Le coté floral très présent avec une longue retro-olfaction.



SON HISTOIRE :

Oubliez les codes de la société moderne et suivez votre instinct dans cette impulsion viticole surgie du bordelais. La raison n'est plus, le sauvage s'exprime. Un plongeon dans l'inconnu qui ne répond à aucune règle. Spontané, piquant, épicé, il a puisé son équilibre en haut de la croupe jusque-là indomptable de Lestang. La nature, sans jamais être entièrement conquise, s'est laissée amadouer.

Encore Soif ? Sa personnalité forte se transforme en besoin irrésistible, un état presque électrique pour vos papilles. Aussi fascinant que sanguin, bestial que féroce, il met le palais en émoi. Le viscéral l'emporte et vous entraîne dans un tourbillon d'émotions. Laissez-vous guider par ce flacon primal et son incroyable sensation de liberté. Le Malbec sort les crocs. Arriverez-vous à l'appivoiser ?



INSTANTS DE CONSOMMATION

Ce vin sera servi entre 15 et 16°C, pour accompagner la charcuterie, vos apéritifs ou une volaille rôtie.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

