

# - PELVILLAIN FRÈRES -

## AROMA -D'OLT - Malbec Rosé

### Terroir :

Les vignes sont établies à Albas sur les 1ère et 2ème terrasses du Lot, des parcelles de graves sur un sous-sol argileux.

### Composition variétale :

**Malbec 100%.**

### Vinification :

Les vendanges sont effectuées tôt le matin pour s'assurer d'un raisin rentré en cave à basse température. **Le Malbec étant très teinturier**, la macération pelliculaire est écourtée au maximum et la prise de couleur s'effectue pendant le transfert de la vigne à la cave et le pressurage. Le jus de presse est immédiatement refroidi à moins de 10°C et le premier débouillage est réalisé après 48 heures. La fermentation du jus clair à basse température dure 3 semaines. La fermentation malolactique est inhibée.

### Le Vin :

- Robe d'un **rose franc très clair et limpide**
- Au nez, le vin est **ample et sur le fruit**. On perçoit de la prune blanche avec des touches de **petits fruits rouges et de cerise**.
- En bouche, les mêmes arômes sont retrouvés avec un juste **dosage de tanins souples** qui font perdurer des sensations complétées par de **fraîches touches de menthe et de citron** et une désaltérante vivacité.

Servir à 8-10°C. Peut se déguster à l'apéritif ou tout au long d'un repas avec des salades, des charcuteries, des viandes et des poissons grillés, des plats exotiques notamment asiatiques.

À boire préférablement dans sa jeunesse, dans les 3 années suivant la vendange.



**Circofoul 46140 Albas - France**

**Tel: +33 (0) 5 65 30 52 97 Fax: +33 (0) 5 65 30 75 67**

**[www.pelvillain-freres.com](http://www.pelvillain-freres.com)**