

- PELVILLAIN FRÈRES -

AROMA D'OLT - Malbec Rouge

Aroma d'Olt a été élaboré dans le souhait de décliner une autre facette du cépage Malbec. **Une version plus friande, plus gourmande, plus facile d'approche dans sa jeunesse.**

Terroir :

Les vignes sont établies à Albas sur les 1^{ères} et 2^{èmes} terrasses du Lot. Un terrain argilo-calcaire graveleux.

Composition variétale : Malbec 100%.

Vinification :

Les vendanges sont effectuées tôt le matin pour s'assurer d'un raisin rentré en cave à basse température. Macération pré fermentaire à froid de 48 heures puis macération à basse température de 22°C maximum. Décuvage avant la fin de la fermentation alcoolique qui se termine en jus clair. **Décantation naturelle en cuve inox.**

Le Vin :

- Brillante robe rubis foncé avec des reflets pourpres.
- Nez fruité et aromatique exhalant des **parfums de groseille et de cassis**
- En bouche, une attaque très fraîche où se retrouvent les mêmes arômes qu'au nez.
- Une texture charnue avec beaucoup de volume et des tanins bien enrobés.
- La finale explose d'un **fruit concentré avec des notes grillées.**

Servir assez frais 12-14°C. Peut se déguster seul ou en accompagnement de charcuteries, de volailles rôties ou de viandes rouges grillées. À boire préférablement dans sa jeunesse, dans les 2 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