



ALBATROS Malbec 2005

Comme l'Albatros, ce vaste oiseau des mers chanté par Beaudelaire, le cépage **MALBEC** est un grand voyageur qui, parti de Cahors, a essaimé dans tout le sud-ouest de la France, notamment le Bordelais, puis dans la Vallée de la Loire et dans de nombreux pays et est maintenant devenu le cépage emblématique de la viticulture argentine.

La maison **PELVILLAIN** Frères a souhaitée s'affranchir un peu des rigueurs du décret d'appellation et décliner une autre facette de ce **noble cépage** dans une version plus **friande, plus gourmande**, plus facile d'approche dans sa jeunesse.

En raison de sa localisation à Albas, dans le creux d'un langoureux méandre du Lot, le nom **ALBATROS MALBEC** s'est imposé pour ce **Vin de Pays du Lot**, métaphore d'une libre expression, d'une belle envolée d'un **cépage de terroir devenu planétaire**.

Terroir : Les vignes sont établies à Albas sur les 1ères et 2èmes 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** avec des **touches de café et de caramel**.
- 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 mûr et concentré**.

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 3 années suivant la vendange.

PELVILLAIN FRERES

46140 Albas- France

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

www.pelvillain-freres.com