



ALBATROS MALBEC ROSÉ 2006

Comme l'Albatros, ce vaste oiseau des mers chanté par Beaudelaire, le cépage **MALBEC** est un grand voyageur qui, parti de Cahors s'est implanté dans de nombreux pays et est notamment devenu le cépage emblématique de la viticulture argentine.

Producteur réputé d'A.O.C. Cahors, la maison **PELVILLAIN Frères** a souhaité s'affranchir un peu des rigueurs du décret d'appellation et décliner une autre facette de ce noble cépage qui se prête admirablement à la vinification en rosé.

ALBATROS rosé fait partie de la gamme **ALBATROS** qui comprend également **ALBATROS Malbec rouge**.

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.

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