



Médaille d'Or concours des vins du Sud Ouest Castelsarrasin 2006

**Croix du Tertre** 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<sup>ères</sup> et 2<sup>èmes</sup> 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 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 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](http://www.pelvillain-freres.com)