



GARIOTTIN fait référence à la **gariotte**, cette hutte en pierres sèches, en forme d'igloo, typique des paysages du Quercy. Elle servait d'abri aux bergers, aux chasseurs, aux pèlerins et aux vignerons qui la construisaient avec les pierres retirées du sol de leurs vignes.

Situation et terroir :

GARIOTTIN est issu de diverses parcelles établies en terrasses sur un sol graveleux argilo-calcaire.

Composition variétale :

Malbec 100%

Vinification :

La vinification est dirigée par Didier Pelvillain. La vendange est triée pour un état sanitaire parfait et totalement égrappée. La macération à température contrôlée dure environ 10 jours tout au long desquels des remontages quotidiens sont opérés. Après accomplissement de la fermentation alcoolique, le vin **est élevé en cuve pendant 12 mois** avant d'être mis en bouteille.

Le Vin :

- Belle robe pourpre au disque brillant.
- Nez exhalant des **arômes de baies rouges et noires** dont l'expression s'accroît à l'aération.
- Bouche charnue bien **équilibrée**, à la structure fraîche, avec les saveurs de **prune noire et de violette typiques du cépage Malbec**.

Servir à 16/17°C. Recommandé avec les charcuteries et les grillades de bœuf et d'agneau.

Prêt à boire mais peut être gardé de 3 à 5 années après 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