

Le jardin de
Malepère



Anne de Joyeuse



Appellation Malepère Contrôlée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération



Le jardin de Mœlepère

Ursprung

Die Harmonie unserer Terroirs befindet sich ganz in dieser eleganten und kühnen Cuvée La Butinière.

Die im Westen auf tonigen kalkhaltigen Böden angepflanzten Weinbergen Merlot und Cabernet Sauvignon bringen Eleganz unter ozeanischen Einfluss.

Im Nordosten erlaubt die Herrschaft des mediterranen Einflusses zusammen mit den schlickigen Tonböden den perfekten Ausdruck der Rebsorten Syrah und Malbec, um Frucht und Kraft zu gewinnen. Umweltfreundlicher Anbau.

Weinbereitung

Die handgelesene Trauben werden auf Tischen sortiert. Jede Rebsorte wird separat bereitet.

Kurze Mazeration unter Temperatur Kontrolle für Merlot und Cabernet (Feinheit, Struktur und Vielfältigkeit). Mazeration unter niedriger Temperatur bevor der Gärung für Syrah und Malbec, um Frucht zu gewinnen.

Cuvée : 50 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 20 % Syrah, 20 % Malbec.

Die zusammengesetzte Cuvée reift dann 9 bis 10 Monaten lang in Eichfässern aus.

Verkostung

Purpur Farbe mit Granat Abglanz. Die Arome zeigen Himbeere, Veilchen und schwarze Kirsche Noten. Im Mund entwickeln sich säftigen rotes Obst, Pflaumen und Gewürze Geschmacks.

Servier Empfehlungen

Der richtige Partner zu einem feinen Rindfilet oder Entenbrust, sowie auch Wildschweingulasch oder unserem berühmten Cassoulet; exotische Fleischzubereitungen wie Schinken Tandoori oder scharfe Käse wie Pont l'Evêque werden auch von La Butinière rot sehr gut begleitet.

Beste Trinktemperatur : 14 bis 16 ° C.

