

Château Malherbe Côtes de Provence rouge 2020



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille Ferrari (Château MALHERBE)

Millésime: 2020

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Malherbe

RVF: 91/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

91/100 RVF. Nous avons directement sélectionné la cuvée de prestige du domaine. Un GSM très classique, dont la structure ne masque pas le fruit. Très belle réussite provençale dans un très beau millésime. A comparer aux meilleurs Bandol.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU MALHERBE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château Malherbe Côtes de Provence rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 91/100. *"Le Côtes de Provence est dominé par le mourvèdre et se présente plus en profondeur, charnel, complexe et sanguin [que Pointe du Diable, ndlr] tout en gardant une trame tannique serrée. Il demandera trois à quatre ans pour se détendre comme il faut."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages: Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Sol: Mélange d'argiles brun rouge et de schistes argentés (sur les contreforts du cap Bénat).

Vendange: Fin septembre 2020.

Vinification: Récolte manuelle, et macération à basse température en monocépage. Pigeage quotidien pour favoriser l'extraction de la couleur et des tannins. Assemblés, les jus de goutte et de presse ont ensuite été élevés sous bois durant 30 mois

Dégustation: Rouge rubis sombre, de belles et importantes larmes sur le verre, signes de maturité et richesse. Au nez, des baies noires, des épices et un beau fumé. Une attaque riche et soyeuse en bouche où se mêlent les myrtes, le chocolat et le poivre noir, l'eucalyptus. Une très belle richesse tout au long de la dégustation avec une finale structurée par des tannins fins. Belle longueur. Température de service : 14 à 16°C.

Accords culinaires: Daube de bœuf, couscous royal, tajine d'agneau, pigeon aux épices ou côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence.