

LE DIABL'O 2020 SANS SULFITES AJOUTÉS ROUGE

VIGNOBLES PELVILLAIN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Du haut de sa tour du Pont Valentré, le légendaire petit diable surplombe la rivière Lot. Notre Diabl'O ne résiste plus à la tentation de plonger dans les méandres de la Vallée du Vignoble de Cahors, à la découverte de ce Malbec !

Accords mets et vins

Apéritif, tapas du monde, poissons et viandes grillées, plats exotiques.

Détails

Domaine : Vignobles Pelvillain
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Cahors
Nom du Vigneron : Didier Pelvillain
Theme : Pépites!

Dégustation

Robe : rouge soutenu
Nez : Fruits rouges avec des notes mentholées
Bouche : Fraiche, ample, beaucoup de finesse
Finale : Un bel équilibre avec des notes minérales et du croquant en final
Garde : 5 ans
Température de service : 12-14°C

Caractéristiques

Terroir : Terroirs du Causse calcaire et du Coteau sidérolithique
Cépage : MALBEC 100%
Vendange : mécanique, éraflée
Viticulture : Haute Valeur Environnementale
Elevage : Elevage sans sulfites ajoutés

HISTOIRE DU DOMAINE

Vigneron depuis plusieurs décennies, j'ai toujours été interpellé par la nature qui pour chaque vendange pose le sceau de son cycle sur les perceptions de ce noble nectar qu'est le vin. Tous les ans, mon inspiration me guide vers la meilleure approche pour élaborer des vins aux profils les mieux adaptés selon leurs origines. Cette période, c'est une symphonie sans cesse révélée, une ode à l'inspiration chaque année renouvelée.

