



# GERMINUS

## VIN DE FRANCE

1280 bouteilles produites



### ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

**CEPAGE:** 100% Malbec

**SURFACE:** 1 hectare.

**TERROIR:** sidérolithique.

Parcelle située sur le plateau calcaire de Luzech.  
Terroir siliceux et ferreux constitué d'argiles rouges.

**PRODUCTION:** 40hl/ha

Enherbement dans le rang, travail mécanique sous le rang. Epamprage précoce, effeuillage.

**TAILLE:** Guyot simple.

### VINIFICATION ET ELEVAGE:

#### **Agriculture Biologique.**

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité.

Grappes entières 50%, éraflage 50%.

Macération courte : 10 jours.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage et mise en bouteille sans apport de So2.

Elevage en **Amphores** de 150 litres et 600 litres pendant 9 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

#### **Sans Soufre ajouté.**

SO2 total: <15 mg/L

SO2 libre: <10 mg/L

### PROVENANCE DES RAISINS:

Château Les Croisille - Cahors

### COMMENTAIRES:

Robe soutenue violine intense. Nez empreint de notes de petits fruits rouges, fraise et griotte, notes d'orange sanguine, de fruits noirs, d'épices. Vin équilibré autour d'une trame acide marquée qui apporte une superbe tension à ce vin d'altitude. Tannins fins, notes de fleurs bleues, de violette, bouche fluide et imposante à la fois, un jus doté d'une grande fraîcheur, notes de réglisse et de fraise sur la finale.

Un vin sommes toutes délicat qui saura attendre patiemment dans votre cave de longues années.

*«Vous aimez les vins de coopérative ? Si oui passez votre chemin sinon ce Malbec est fait pour vous .... Ca pinote, c'est juteux et délicat et ça égaiera vos soirées entre amis 😊» Fred*

### ACCORDS MET-VIN:

Une côte de bœuf à la plancha et des patates...

Le cassoulet d'oie de pays du pti Germain.

Boudin noir créole, sauce vache qui rit.

Canette rôtie au miel et ses petits navets de pays.

Magrets de canard au piment d'Espelette.

Tendron de veau à la sauge, riz basmati.

Valencay, Ossau Iraty, vieux parmesan 24 mois+.

### DEGUSTATION:

Temperature de service idéale: **16/17°C**

A boire à partir de 2019 et sur 6/7 ans au moins.