

# CARRÉMENT MALBEC

2023

## Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Découvrez notre **Malbec frais et fruité**, engagé à répondre aux enjeux actuels de consommation. Nous proposons un **vin faiblement alcoolisé** pour une consommation raisonnable, sans compromis sur le **plaisir**.

Ce vin incarne la simplicité, tant par son profil aromatique fruité, **accessible** et parfaitement **adapté aux moments de consommation informels**, que par un packaging clair et lisible, reflétant notre engagement envers une expérience transparente pour le consommateur.



**Assemblage**  
100% Malbec



**Appellation**  
IGP Atlantique

### Vinification

Vendange précoce pour maîtriser le degré alcoolique du vin.  
Procédé de vinification classique : Fermentation en cuve inox suivie d'un élevage en cuve pendant 6 mois. Ce vin avec une teneur en alcool plus faible garde tous les caractéristiques d'un Malbec Rouge.

### Notes de dégustation

**Robe** | Rouge intense aux reflets violines.

**Nez** | Le nez révèle des notes de fruits noir soulignées par d'élégantes notes de vanille.

**Bouche** | L'attaque est ronde. Un vin très fruité. Des tanins soyeux en finale.

Léger ●●●●● Puissant

Fruité ●●●●● Structuré

### Conseils de service

A déguster entre 15 et 17°C,  
Carrément Malbec s'accordera à merveille avec une viande rouge ou des légumes grillés au barbecue, une pizza ou encore des burgers. Il sera le compagnon idéal de vos soirées entre amis.