

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 | Jolie couleur rouge intense.

Nez | Le nez révèle des notes de fruits rouges mûrs.

Bouche | Un vin très fruité offrant des arômes de fraises et de framboises. De jolis tanins.

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.



Faiblement alcoolisé • 9° • faiblement alcoolisé

CARRÉMENT

MALBEC

UNIVITIS
PRODUCTEUR RÉCOLTANT