

Pays d'Oc

MONT SÉGONNE MALBEC



Cépage : MABEC.

Rendement : 65hl/ha

Terroir : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol argilo-calcaire.

Vinification : Suivi parcellaire du cépage malbec (ou côt) . Maturité optimale vinification traditionnelle thermo-régulée.

Dégustation : Vin à la robe sombre. Nez riche avec des notes de violette et de fruits des bois. Bouche charnue et intensément fruité avec une belle concentration, .

Température de service : 14° à 16°C.

Accompagnement : Idéal sur les grillades et toute la cuisine d'été.

Garde : 3 ans.

Quantité disponible : 3000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles