



Malbec de Fichillien

Le Malbec est issu du terroir proche de la cave à l'ouest de Môtier. Ce vin rouge se dévoile avec puissance et élégance.

| | | | |
|--------------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| Appellation | Vully AOC | Contenance | 75 cl |
| Cépage | Malbec | Garde | 10 à 15 ans |
| Alcool | 13.5 % vol. | Température de service | 16 à 18° C |
| Culture | Biodynamique, certifié Demeter | Accords | Entrecôte de cheval ou gigot d'agneau |

Terroir

Des terres profondes de type sableuses permettent une maturation idéale de ce cépage jusqu'à fin octobre, début novembre. Les vignes sont cultivées en biodynamie.

Vinification

La macération a lieu dans des barriques de chêne « ouvertes » pour le Malbec. Elevage long de 18 mois en barrique puis 12 mois en cuve pour donner toute la patine aux jeunes tanins anguleux. La mise en bouteille sans filtration lui laisse un léger dépôt.

