



Maison Marlère SAS  
CS 11030, 33081 Bordeaux  
contact@marlere.com  
www.marlere.com

Instagram and LinkedIn icons followed by @maisonmarlere



# CUVÉE GASTRONOME

**AOP CAHORS**

*ROUGE FRUITÉ*

**100 % MALBEC**

## Vinification

Fermentation en cuve inox thermo-régulée.  
Vinification sans sulfites ajoutés, vin peu filtré.

## Notes de dégustation

La robe est pourpre et soutenue.  
Vin qui dévoile une grande palette aromatique, aux notes de violette et cerise griotte, et une belle minéralité.  
Texture soyeuse, enveloppante.

## Accords mets

Pâté de campagne au foie gras, omelette à la truffe, garbure de Gascogne, poissons fumés, tapas...

Température de service : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : A boire dans les 2 à 8 ans

Taux d'alcool : 14% vol

**Packaging 100% eco-conçu**

