



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



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

