



—MAISON—
MARLÈRE
Vivez le Sud-Ouest!



L'ATELIER

AOC CAHORS

ROUGE FRUITÉ

MALBEC

Vinification

Vendange éraflée et foulée. Vinification en cuves inox thermo-régulées. Vieillessement de 18 mois en cuve inox avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation

Robe pourpre. Nez aromatique et fruité, note mentholée, violette, minérale. Tanins fins, belle fraîcheur et très aromatique.

Accords mets

Viande rouge, gibiers, tartare de thon, viandes rôties ou grillées, fromages affinés, à pâte persillée...

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : A boire dans les 5 ans

Taux d'alcool : 13,5% vol

Packaging 100% eco-conçu

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

