



Unique Terroir Premium

Malbec

Lieu dit Les Videaux
AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX
Millésime 2019

C'est l'histoire d'une rencontre... le vigneron passionné et son terroir.

Cépage peu présent dans le Bordelais, Jean Vincent BIDEAU a élaboré cette cuvée qui par sa typicité et un terroir bien particulier, révèle une palette aromatique complexe avec des tanins soyeux et une structure puissante.

La récolte est faite à pleine maturité, avec un fruit à la concentration idéale, où va en découler le nectar parfait pour un vin subtil et élégant, représentant parfaitement la quintessence de ce cépage.



Nature du sol : Vignoble situé en plateau argilo-siliceux sur socle calcaire

Encépagement : 100% de malbec, cueilli à pleine maturité

Vignes : C'est la doyenne du domaine, avec un âge moyen entre 80 et 90 ans. Vignoble conduit en lutte raisonnée, labellisé HVE 3 (**HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIV.3**)

Vinifications :

Eraflage à 100%. Vinification intégrale, c'est-à-dire en fût ouvert de 300 litres, avec pigeage régulier.

L'élevage : Vin élevé pendant quinze mois dans son fût d'origine.

Echelle des plaisirs gustatifs :

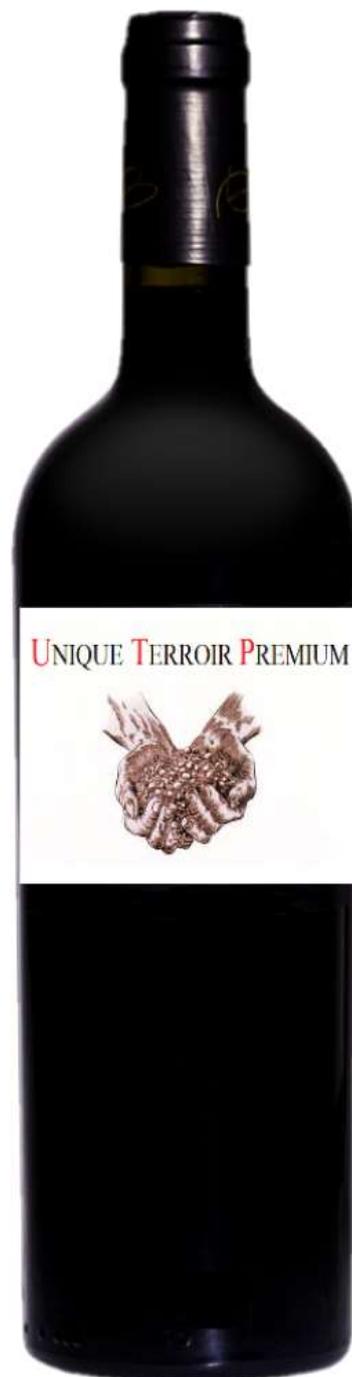
A déguster dès à présent ou à garder quelques années pour apprécier des arômes plus savoureux.

Dégustation :

Il présente une robe sombre et brillante. Le nez, complexe, préserve des notes intenses de fruits rouges. Les vendanges très tardives se sont traduites par une très belle maturité phénolique, de la minéralité, une finesse de grain exceptionnelle, beaucoup de fruit sur des notes boisées équilibrées, le tout dans une grande élégance et avec un très bel équilibre. Ce 2019 se révèle être une vraie gourmandise.

Accord mets et vins :

Viandes rouges et blanches grillées, gibier, magrets de canard grillées, plats en sauce, fromages corsés.



EARL des VIGNOBLES BIDEAU Père & Fils
Château Petit Boyer Lieu dit La Pistolette -33390 CARS -France
Tel : 05 57 42 19 40 - Fax : 05 57 42 33 49
www.petit-boyer.com - email : bideau.jv@petit-boyer.com