

MALBEC
« L'ORIGINAL M »
AOP TOURAINE
SANS SULFITES AJOUTES

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire
Appellation : Touraine
Cuvée : Malbec
Couleur : rouge
Cépage : 100% malbec, aussi appelé Côt en Loire
Surface : 1 ha
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex
Age des vignes : 10 à 45 ans, avec un âge moyen de 20 ans
Rendement : environ 45 hl/ha, 6 000 bouteilles de 75cl produites / an

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la faune et de nos terroirs.
Vendanges mécaniques.
Vinification traditionnelle, macération longue et sur lies pendant 12 mois, élevage en cuve inox thermorégulée.
Mise en bouteilles au domaine, au printemps.

Dégustation :



Œil : rouge rubis très sombre aux reflets légèrement violacés
Nez : complexe évoquant la cerise noire, les baies sauvages et la confiture de mûres, sur fond finement vanillé.
Bouche : généreuse offrant un charnu qui enrobe une structure tannique longue et assez ferme.

Accord mets-vins:



Viandes rouges comme le bœuf, mais aussi le gibier, le magret de canard, les fromages affinés.

Service :



Température : chambré à environ 16°C
Garde : 6 à 8 ans

Récompenses :



Médaille de Bronze Decanter WWA 2021



VIN REELET D'UN VIGNERON
ΛΙΝ ΒΕΕΛΕΛ Δ,ΝΝ ΛΙΓΝΕΒΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78