

**AOC TOURAINE
MALBEC
« L'ORIGINAL »
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, **pas d'ajout de sulfite à la vendange, durant la vinification et l'élevage et à la mise en bouteille**, 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'ΟΝ ΛΙΓΝΕΡΟΝ

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