

100% Pourpre

Michelle BRIMAUD

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis fonceuse et spontanée

L'occupation que tu préfères ?
Les balades dans la nature

Ta devise ?
Tout travail donne des résultats

Le voyage que tu aimerais faire ?
J'aimerais aller en Nouvelle Calédonie

Je me suis installée en tant que jeune viticultrice en 1988 en appellation Blaye Côtes de Bordeaux, suivant l'exemple de mes parents, viticulteurs et producteurs de vin à Mazion, et de Pineau et Cognac en Charente.
Avec aujourd'hui trois vignobles à mon actif, dans trois appellations différentes (Blaye, Bourg, Bordeaux Supérieur), j'ai décidé en 2020 d'élaborer une cuvée uniquement issue de vignes de Malbec. Haute en couleur et à la personnalité affirmée comme moi, la cuvée 100% Pourpre vous révèle mon caractère à l'état brut. Au premier nez, elle vous surprendra par sa vigueur et son attaque franche. Une fois en bouche, elle dévoilera toute sa générosité et son cœur velouté.



100% Pourpre

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Mazion

Terroir : Sols argilo-calcaires et sableux – Exposition au soleil levant – 30 d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la mi/fin septembre. Saignée à chaque tombereau puis macération à froid durant 3 jours minimum. Les premiers remontages se font sans air puis avec aération. Ensuite, utilisation du turbo-pigeur durant les remontages. Pendant la macération, les remontages se font en général un jour sur deux.

Assemblage : 100% Malbec

Commentaires de dégustation : La couleur est dense et intense. Le nez est très fruité avec de la puissance. En bouche, la texture est veloutée, ronde avec une belle fraicheur.

Accords mets et vins : Tajine d’agneau aux pruneaux, Joues de porc aux épices douces

