



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Lamagdelaine Rose Rosé Malbec - 2014

Gamme : ROSE

Cépage : Malbec 100%

Degré : 13,5% Vol.

Garde : 2 ans.

Age des Vignes : 30 ans.

Densité de Plantation : 4500 pieds / ha.

Conditionnements : Bouteille Bordelaise Blanche 75 cl.

Production : 5000 bouteilles

CODE ENA :

Situation :

A l'Est de Cahors, sur Mindel 3^e terrasses du quaternaire ancien, et cônes d'éboulis calcaire des plateaux Kimméridgien du secondaire, vieux sédiments, galets roulés. Issue des terroirs les plus frais, les plus proches de la rivière pour conserver une acidité et un vin fin et léger

A la Vigne :

Effeillage sur le côté Nord où Est de la rangée au début de l'été, puis l'autre face fin Août pour une bonne aération et ensoleillement des fruits, rendements limités, grâce au vendanges en vert à 35 hl/ha.

Vinification :

Vendange mécanique

Rosé issue de saigné et de pressurage divers (50/50) Fermentation à 17°

Elevage :

Elevage sur Lie 6 mois

Dégustation :

Une belle couleur de bonbon anglais. Une palette aromatique de petits fruits rouges (dominante Framboise). Une belle acidité.

Conseil de consommation :

A servir à 10-12°C a

Accords mets et vins :

Grillades, poissons de mer, plats épicés