



Archibald

AOP Malepère 2023

75 cl - 14 % VOL

Archibald, c'est l'élégance en héritage, la force tranquille d'une terre généreuse. Cette cuvée est un hommage à la fougue de la jeunesse et à la noblesse du temps. Née d'une sélection rigoureuse et d'un élevage précis, Archibald révèle une personnalité affirmée. Un vin qui incarne l'équilibre parfait entre caractère, finesse et générosité, à l'image de l'histoire familiale qui l'inspire.



Cépages

70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

Vinification

Naît d'une sélection parcellaire pour exprimer le meilleur de notre terroir. Après la récolte, la cuvaison s'étire sur 30 jours pour le Merlot et le Cabernet Franc, dans une fermentation douce, maintenue entre 23 et 28°C pour préserver toute la finesse aromatique. Pigeages et délestages quotidiens pour en extraire toute la richesse et la profondeur du vin.

Élevage

5 mois en cuve, puis 15 mois en fût de chêne français à chauffe moyenne. Une partie est élevée en demi-muid de 5 hL et une autre en amphore de grès naturel de 10 hL.

Dégustation

Robe profonde synonyme de promesse et d'un caractère affirmé. Au nez, les fruits noirs s'invitent généreusement, portés par des arômes de confiture de fraise délicate et relevés d'une fine touche poivrée. En bouche, l'attaque est ample et précise, laissant place à une matière structurée, élégante et pleine de gourmandise. La finale, toute en équilibre, signe un vin à la fois racé et chaleureux.

Température de service conseillée : 18 à 20°C

Accords mets & vin

Idéal avec un foie gras poêlé, un magret de canard juteux ou encore une entrecôte d'Espezel. Un compagnon de choix sur les belles tables gourmandes.