



# Archibald

AOP Malepère 2023

75 cl - 14 % VOL

Cette cuvée emblématique de la Sapinière est un assemblage d'une parcelle de merlot et une de cabernet franc.

Ce vin généreux, gourmand, ample et frais, est le reflet du caractère atlantique de notre terroir, comme une promenade dans les bois de chênes verts du massif de la Malepère.

Archibald, c'est l'élégance en héritage, la force tranquille d'une terre généreuse. 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

Né 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

Le vin passe d'abord 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, également à chauffe moyenne et une autre en amphore de grès naturel de 10 hL. Cette diversité d'élevages apporte équilibre, finesse et complexité à la cuvée.

## Dégustation

La robe est profonde. Au nez, les fruits noirs s'invitent généreusement, portés par des arômes de confiture de fraises 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

Parfait pour accompagner les mets emblématiques de la gastronomie occitane : confit de canard, magret rôti ou cassoulet. Idéal avec un foie gras poêlé, un magret de canard juteux ou encore une entrecôte d'Espezel. Un compagnon de choix sur le fondant au chocolat.