

Mala Coste Rouge — Red

DOURBIE.



Une robe grenat aux reflets rubis. Ce vin bénéficie d'un bel équilibre et d'une fraîcheur intense. Belle attaque florale, merveilleuse pureté d'hibiscus, pivoine rouge, de fraise des bois et de griotte. Élégant, concentré avec des tanins fins et un charmant voile de romarin et de thym provenant de ce micro climat unique situé à 350 mètres d'altitude dans la Vallée de Rouveyrolles.

A garnet-red color with ruby highlights. Beautiful balance and intense freshness. Beautiful floral attack, wonderful purity of hibiscus, red peony, wild strawberry and morello cherry. Elegant, concentrated with fine tannins and a charming veil of rosemary and thyme from this unique microclimate at 350 meters altitude in the Vallée de Rouveyrolles.

Mala Coste

Rouge — Red 2021

Notre cuvée signature tire son nom du lieu-dit « Mala Coste ». Issu de l'assemblage de quatre parcelles au cœur de cette garrigue parfumée, ce vin au caractère bien trempé et à la démarche chaloupée est le fruit d'un savoir-faire tenace et patient. Un silence à contempler et un vin à déguster assis, les yeux fermés.

Our signature wine takes its name from the locality known as “Mala Coste”. Made with grapes from four plots at the heart of this fragrant patch of scrub, this wine, with its big personality and its swinging style, is the fruit of steadfast, patient expertise. A silence to contemplate and a wine to enjoy seated, with your eyes closed.

Description

APPELLATION
Languedoc

CÉPAGE — GRAPE VARIETY
Syrah 45%
Grenache 45%
Mourvèdre 10%

TEMPERATURE DE SERVICE
15°C.

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
5 à 7 ans.
5 to 7 years.

VENDANGES — HARVEST
Manuelles, tri à la parcelle.
Manual, plot selection.

Culture

AGRICULTURE
Agriculture Biologique.
Organic agriculture.

TERROIR
Situé à 350 m d'altitude, en pleine garrigue, le vignoble bénéficie d'un micro-climat unique profitant d'une exposition Nord-Ouest. Un terroir avec une forte identité qui s'exprime dans ce vin.
Located at an altitude of 350 metres, surrounded by scrub, the vineyard enjoys a unique microclimate with north-western exposure. This highly distinctive terroir is expressed in the wine.

SOL — SOIL
Argilo-calcaire.
Clay-limestone.

DENSITÉ — DENSITY
4500 pieds/ha.
4500 feet/ha.

RENDEMENT — YIELD
30 hl/ha.

Vinification

CONTENANT — TANK
Cuve inox et béton.
Stainless steel and concrete vat.

VIEILLISSEMENT — AGING
Assemblé en foudre : 18 mois.
Blended in wooden tun : 18 months.

ALCOOL — ALCOHOL
14 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Pois chiches grillés au riz noir, miso et œufs mollets, gigot d'agneau de 7 heures aux épices, bœuf bourguignon, côte de bœuf maturée, lapin en sauce, pizza de galette de lentilles aux carottes, betteraves et ricotta, soupe de lentilles au tofu fumé.

Roasted chickpeas with black rice, miso and soft-boiled eggs, 7-hour leg of lamb with spices, beef bourguignon, matured prime rib, rabbit in sauce, lentil cake pizza with carrots, beet and ricotta, lentil soup with smoked tofu.

Distinctions — Awards

Tim Atkin : 94/100.