

Mala Coste
Blanc – White

DOURBIE.



Une robe légèrement dorée aux reflets argentés. Le nez dévoile une belle intensité aromatique, mêlant des notes de fenouil anisé, de garrigue, une touche florale (jasmin). En bouche, l'attaque est ample et charnue, avec des saveurs fraîches de coing et d'écorces d'agrumes (mandarine). La finale, élégante et persistante, est soutenue par une minéralité saline et une subtile nuance fumée.

A slightly golden color with silver highlights. The nose reveals a beautiful aromatic intensity, mixing notes of aniseed fennel, scrubland, a floral touch (jasmine). On the palate, the attack is ample and fleshy, with fresh flavors of quince and citrus peel (mandarin). The finish, elegant and persistent, is supported by a saline minerality and a subtle smoky nuance.

Mala Coste

Blanc – White 2023

Élaboré à partir de vignes de 50 à 80 ans d'âge, ce vin au caractère bien trempé tire son nom du lieu-dit « Mala Coste ». Cette côte exigeante distille des flacons tout en finesse qui libèrent une sensation de velours en bouche. Du Barry White liquide, agrémenté d'une touche de minéralité.

Assembled from 50 to 80-years-old vines, this full-bodied wine bears the name "Mala Coste", a rugged slope that produces refined wines with a silky, smooth mouthfeel. Liquid Barry White with a touch of minerality

Description

APPELLATION
Languedoc

CÉPAGE — GRAPE VARIETY
Roussanne 35%,
Grenache blanc 35%,
Terret blanc 30%.

TEMPERATURE DE SERVICE
12°C.

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
7-8 ans.
7-8 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 thermorégulée.
Barrique neuve.
Barrique 1 vin et 2 vins.
Ovoïde.
Temperature-controlled vat.
New barrel.
1 wine and 2 wines barrel.
Egg-shaped sandstone vat.

VIEILLISSEMENT — AGING
10% cuve thermorégulée - 50%
barrique neuve - 25% barrique 1
vin - 15% ovoïde : 10 mois.
10% temperature-controlled
vat - 50% new barrel - 25% 1-
wine barrel - 15% egg-shaped
sandstone vat: 10 months.

ALCOOL — ALCOHOL
13,5 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Velouté aux champignons,
Loup au fenouil, fromages
(chèvre sec, vieux comté),
volaille avec crème et
champignons.
Cream of mushroom soup, sea
bass with fennel, cheeses (dry
goat's cheese, old comté),
poultry with cream and
mushrooms.

Distinctions — Awards

2023:
Médaille d'OR : Terre de vins
Tim Atkin : 93/100.

2024:
Decanter : BRONZE - 88/100.