

Mala Coste Rouge – Red

DOURBIE.



D'une robe grenat aux reflets carmin, ce vin dévoile un nez envoûtant où la framboise mûre et la pivoine se mêlent à une touche délicate de vanille. En bouche, l'attaque est ample et structurée, offrant une belle densité tannique, subtilement polie par un élevage patient. Les arômes de framboise s'entrelacent avec des notes profondes de cacao amer et de poivre de Kampot, relevées par un soupçon de torréfaction. En filigrane, un voile de romarin, de cade et de thym séché apporte une dimension aromatique unique, reflet du microclimat exceptionnel de la Vallée de Rouveyrolles, perchée à 350 mètres d'altitude.

With a garnet hue and carmine reflections, this wine reveals an enchanting nose where ripe raspberry and peony intertwine with a delicate hint of vanilla. On the palate, the attack is full and structured, showcasing a beautiful tannic density, subtly polished by patient aging. Raspberry aromas blend seamlessly with deep notes of bitter cocoa and Kampot pepper, enhanced by a touch of roasting. In the background, a veil of rosemary, cade, and dried thyme adds a unique aromatic dimension, a true reflection of the exceptional microclimate of the Rouveyrolles Valley, nestled at 350 meters in altitude.

Mala Coste

Rouge – Red 2022

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
8 à 12 ans.
8 to 12 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 350m, 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

Selle d'agneau roti au romarin et ail confit, joue de boeuf braisé, côte de bœuf maturée, Pata Negra, moussaka végétarienne, curry de pois-chiche, patates douce.

Roast lamb saddle with rosemary and confit garlic, braised beef cheek, aged prime rib, Pata Negra, vegetarian moussaka, chickpea curry, sweet potatoes.

Distinctions — Awards

Tim Atkin : 94/100.