



LA COUR DES DAMES

Malbec

Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.

De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.

En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.



APPELLATION

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

CÉPAGE

100% Malbec

SOL

Ce vin est produit à partir du cépage Malbec, peu répandu dans le Languedoc. Les raisins ont été récoltés dans deux vignobles très différents : le premier, situé dans l'aire d'appellation Languedoc, se situe sur des terres très chaudes et des galets roulés; l'autre sur des sols frais et profonds dans l'ouest de l'Aude. Les vignes sont âgées de 30 ans et leur rendement est faible.

ÉLABORATION

Vendange manuelle. Les raisins sont vinifiés en cuves inox à température maîtrisée. La macération traditionnelle dure 15 jours. 10% du volume est mis en contact avec du bois d'apporter un peu de complexité au vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Malbec a une belle robe rubis aux reflets rouges. Élégant, avec un nez épicé et raffiné, il a une bouche souple et bien structurée avec des arômes de fruits très présents et des tanins fins qui apportent une élégante longueur.

METS & VINS

Servi à 16°C, ce Malbec accompagnera parfaitement la cuisine méditerranéenne, une pizza, un couscous ou encore un tajine. Il s'associera également avec un plateau de charcuterie ou de fromages et une viande rouge grillée. A tester avec un dessert au chocolat!



www.lacourdesdames.com