



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.

ÉLABORATION

Vendange manuelle. Les raisins sont vinifiés en cuves inox à température maîtrisée. La macération traditionnelle dure 15 jours. 10% du volume est élevé en fûts neufs an 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!

ODE AU MALBEC

*« Plus connu au-delà de l'Océan,
Si le Malbec d'ici séduit tant,
C'est grâce à ses notes épicées,
Réglissées et fruitées »*



www.lacourdesdames.com