rouge
red

DOMAINE TERLATO & CHAPOUTIER "LIEU-DIT MALAKOFF"

PYRENEES-VICTORIA

LE CÉPAGE : Shiraz.

LE TERROIR : couche de podzol rouge et jaune reposant sur une base de schistes et de quartz. Provenant d'un vignoble d'altitude, ce vin élégant dévoilera les tanins soyeux de la Syrah ainsi que ses arômes épicés.

LES VENDANGES : vendange à maturité, en évitant la sur-maturation.

LA VINIFICATION : les grappes sont entièrement égrappées puis vinifiées en cuves ciment ou inox. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines afin d'extraire des tanins fins et élégants, exprimant le terroir de Malakoff.

L'ÉLEVAGE : le vin est élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois et en cuve béton.

LA DÉGUSTATION

Robe : rouge intense.
Nez : arômes complexes et intenses de fruits des bois (airelles et baies sauvages), notes de chocolat et de menthe.
Bouche : corsée et boisée. Les tanins sont persistants et soyeux avec une longue finale en bouche.
Avec ce vin nous avons aimé : escalope de veau et ses petits piments doux.
Température de dégustation : 15-16 °C.
La garde : plus de 6 ans.

GRAPE VARIETY: *Shiraz.*

TERROIR: *red and yellow podzolic soils overlying on a soil made up of schist and quartz. This elegant wine, from high-lying vineyards, will reveal the silky tannins of the Syrah along with its spicy aromas.*

HARVEST: *the grapes are harvested at maturity but avoiding over maturation.*

VINIFICATION: *the grapes are destemmed and they ferment in cement or stainless steel tanks. Maceration lasts from 3 to 4 weeks to extract soft, elegant tannins, expressing the Terroir of Malakoff.*

MATURING: *12 months ageing in French oak barrels and concrete vat.*

TASTING

Colour: *intense red.*
Nose: *complex and intense aromas of forest fruits (blueberries and wild cherries), hints of chocolate and mint.*
Palate: *full bodied, slightly woody. Persistent and silky tannins with a long lasting finish.*
Recommended food pairing: *veal and sweet peppers.*
Serving temperature: *15-16°C.*
Ageing potential: *more than 6 years.*

Le domaine Terlato & Chapoutier est en cours de conversion vers l'agriculture biologique.
In the process of Terlato & Chapoutier Estate's conversion to organic farming.

NASAA ORGANIC IN CONVERSION

Labellisation Bio du millésime 2018.
Organically certification in progress on vintage 2018.

AUSTRALIAN WAY OF WINE

ginette. DTM0R - 130218. Crédit photo : Shutterstock