

LA MARQUE

Ninaute tient son nom d'un ruisseau de la région qui coule près des vignes. Il rappelle l'importance de l'environnement naturel du vignoble qui permet d'obtenir des raisins sains et équilibrés. Comme le disent les Français : "la nature est bien faite".

TERROIR

La région du Languedoc possède un patrimoine viticole très riche. Instituée à l'origine par les Grecs, ce qui en fait la plus ancienne région viticole de France, elle s'est développée avec les Romains qui ont gouverné le bassin méditerranéen. Au Moyen Âge, les abbayes locales ont permis la découverte de techniques encore utilisées de nos jours. Parcourir le Pays d'Oc permet de comprendre le riche passé de la région, avec de nombreux monuments historiques majeurs à découvrir.

Pour élaborer ce Malbec, typique du Sud de la France, nos vigneron ont sélectionné des vignobles profitant des climats les plus frais du Pays d'Oc. Ces terroirs très adaptés, situés sur de hauts coteaux, sont influencés par les montagnes pyrénéennes et par l'océan Atlantique. La période de végétation dans cette zone est très longue, ce qui permet une palette aromatique très fruitée.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés lorsqu'ils ont atteint un équilibre parfait entre l'acidité et le sucre. Ils sont triés et égrappés. La macération est conduite à une température de 26/28°C dans de petites cuves en inox, permettant une vinification précise. Le vin est élevé sur ses lies fines pendant cinq mois avant d'être soigneusement filtré et mis en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe d'une couleur rubis brillant. Au nez, le vin présente des arômes de fruits mûrs comme la prune et des notes d'herbes séchées. Il s'agit d'un vin facile à boire, avec un palais et des tannins soyeux. Une grande structure est amenée par une acidité parfaitement équilibrée et une finale élégante.

ACCORDS METS ET VINS

Dégustez ce Malbec à température ambiante, avec du fromage à pâte persillée, des nouilles sautées au porc ou du chili con carne.

Ninaute

RU DES MONTAGNES



IGP Pays d'OC

MALBEC