



## GAMME EQUINOXE

### Liaisons Dangereuses



#### CÉPAGE

100% Malbec

#### TERROIR

Sélection de différentes parcelles issues de vignes travaillées en Bio, sur des sols calcaires Kimméridgien et troisième Terrasse du Mindel.

#### VINIFICATION

Vendange manuelle, avec tri des raisins à la vigne. La vendange est 100% égrappée puis macère pendant vingt jours. Produite à partir de levures indigènes, la cuvée « Liaisons Dangereuses » ne voit aucun intrant durant tout le processus de vinification, ni de soufre ajouté. La qualité des raisins assure la stabilité du vin dans le temps. La cuvée « Liaisons Dangereuses » voit le jour sans clarification, car elle se fait naturellement durant l'élevage (100% cuve béton).

#### NOTES DE DÉGUSTATION

La cuvée « Liaisons Dangereuses » est née de notre envie de proposer un vin léger, une bouteille dans laquelle on aurait envie de croquer. Ce vin fruité est d'une grande fraîcheur. Ses tanins voluptueux soutiennent des arômes de fruits rouges mûrs, ensoleillés. Le vin se révèle ainsi harmonieusement dans l'équilibre de sa richesse aromatique, son soyeux et sa texture tonique.

#### VIGNERON

Ce vin a été créé en partenariat avec Fabien Jouve, « la génération en Or de Cahors ». Ayant repris le domaine familial de 20 hectares en 2006, ce formidable vigneron est installé sur les plus hauts coteaux de Cahors. Le domaine Mas del Périé est certifié ECOCERT, DEMETER et BIODYVIN. Les vinifications sont sans intrant œnologique, les vins ne sont ni collés, ni filtrés. Fabien apporte un soin particulier à produire des vins de qualité : du vin de plaisir jusqu'à ses grandes cuvées parcellaires de Cahors.

#boldvinesboldattitudes  
#frenchbeaches

FOLLOW US : [french-beaches.com](http://french-beaches.com)

