



**CONGÈS
PAYÉS**

VIN DE FRANCE

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique : 12,61 % vol.
Sucres Résiduels : <0,8 g/L
Acidité Totale : 3,06 g/L H₂SO₄ - pH : 3,66
Acidité Volatile : 0,65 g/L H₂SO₄
SO₂ Total : 36 mg/L
CO₂ : 577 mg/L

2022

DOMAINE
EMMANUEL
MAUSSION

TERROIR

Assemblage de parcelles représentatives de la vallée du Lot, les trois terrasses (terrains graveleux), sortie de combes et cônes d'éboulis argilo calcaire. 100 % Malbec.

METHODE CULTURALE

- Taille douce en guyot mixte, 10 yeux francs max,
- Engrais organique autorisé en AB,
- Enherbement permanent de l'inter-rang, coupe 2 fois l'an,
- Désherbage mécanique sous le rang : buttage et lame intercep,
- Rognages tardifs et hauts, 2 passages seulement,
- Traitements contre mildiou et black rot : cuivre et soufre uniquement.



VENDANGE ET VINIFICATION

- Vendange manuelle le 22 septembre 2022,
- Eraflage, encuvage sans foulage, en cuve inox,
- Remontages avec arrosage du chapeau sans pigeage ni délestage,
- 19 jours de macération, température moyenne : 21 °C avec un max 2 jours à 25°C,
- Durée FA : 25 jours, malo terminée le 27/10.
- Incorporation des presses de l'ensemble du millésime,
- Soutirages en lune descendante, fin de malo, printemps et avant mise.
- Pas de collage ni de filtration,
- Mise en BIB le 03/08/2023 (jour fleur) après 8 mois d'élevage en cuve inox.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Très belle couleur caractéristique du Malbec, avec beaucoup d'intensité,
- Nez équilibré, avec des notes animales, fruits mûrs.
- Bouche sur le fruit, équilibrée.

CONSEILS DE DEGUSTATION

- Vin à boire dès à présent, garde maxi 2 ans.
- Avec vos plats principaux et tout particulièrement grillades, pique-nique et fromages.
- Service à 17°C.