

<http://vignoblesbouillac.com/produit/les-mains-sales-100-malbec/>



# Les mains sales 100% Malbec

Production :

Entre 0 et 5000 bouteilles suivant les millésimes.

Cépages:

100% Malbec

Terroir :

Argilo-siliceux

Elevage et vinification :

Vinification intégrale.

Macération à froid (2°) pendant 12j en chambre froide, en petits contenants de 5 hl avant fermentation.

Fermentation alcoolique lente, pigeage manuel à une température de 25° maximum. Chauffe moyenne.

Elevage en barriques neuves pendant 18 mois.

Dégustation :

Révèle un nez épicié et griotté, et une bouche douce, ronde, soyeuse, sur des arômes de fruits à noyaux légèrement cacaotés. *Par Terre de Vin – Février 2016*

Millésime 2011

- DESCRIPTION

Le vin passion par excellence, qui exige que l'on s'y consacre corps et âme, qui marque à jamais comme il marque les mains de ceux qui le façonnent.

Mono-cépage, il sera 100% Malbec ou 100% Petit Verdot ou certaines années ne sera pas du tout si la qualité imposée n'est pas au rendez-vous!

Nous produisons 0 à 5 000 bouteilles de chaque cuvée de ces cépages oubliés.

Élevé en fut de chêne neuf de 9 tonneliers différents en chauffe moyenne.

Élégant, expressif et puissant.