

le Jouleyant

Malbec Pur fruit, 2023

Vin de France



"When delicacy and fruit combine... All the qualities of Malbec from its land of origin."



drinks
business
MASTER
WINEMAKERS
2024
TOP 100

Alcohol: 12,5%

Cellaring potential: 5 yo 10 years

Service : 14 / 16 °C Vegan

pH : 3,59

Total acidity: 3,41 mg/l d'H2SO4

Total acidity (tartaric US): 5,12 mg/l

S02

Residual sugars: < 3 g/l

Closure: DIAM

Terroir and Viticulture

The wines in this cuvée come from estates planted in the northern and southern regions of Occitanie on clay-limestone soils. The different macro-climates enhance the blend with complementary expressions of Malbec. All the vineyards are sustainably managed and certified HVE3 (High Environmental Value).

Vinification and aging

Vinification in stainless steel tanks, cold infusion of the berries, and short maceration to extract a "Pure Fruit" expression of primary aromas, offering a lot of indulgence.

Tasting note

A dark robe for a wine of generous nature. The nose of black fruit and blackcurrant offers delicate, enveloped, and creamy tannins. Serve slightly chilled, at 14/15°C.

Food paring

An intense and fruity red wine, perfect for enjoying as an aperitif or paired with grilled meats.

MALBEC PUR FRUIT

le Jouleyant

Cultivé sur nos terres depuis plus de 2000 ans le Malbec est le cépage endémique de notre région.

Depuis 1857, ma famille a à cœur de mettre en valeur son patrimoine viticole historique et exceptionnel.

Dégustez l'excellence du Malbec français issu de ses terroirs d'origine et découvrez ses plus belles expressions au travers de variations de style que j'ai pris soin de sélectionner.

Toujours, délicat et gourmand, parfaitement ciselé, le Jouleyant est un vin français des plus charmeurs.

Bertrand-Gabriel Vigouroux



VIN DE FRANCE

le Jouleyant BY BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX

@legouleyantmalbec_