

DOMAINE  
du  
CHAMP DE LA CROIX

# Malval

## Beaujolais Rouge



**Cépage** : Gamay noir à jus blanc.



**Viticulture** : La parcelle est située sur un coteau exposé plein sud qui fait face au village de Denicé. A côté se trouve le château de Malval, qui a inspiré le nom de la cuvée. La vigne a environ 90 ans et produit de petits raisins très concentrés. C'est une très vieille parcelle à forte pente conduite en gobelet.



**Vinification** : Récolte manuelle. Vinification en grappes entières, macération de 10 jours en cuve. Elevage en foudre pendant 12 mois.



**Notes de dégustation** : Robe rouge pourpre. Le nez révèle des arômes de fruits noirs et épices, avec quelques notes florales. Bouche équilibrée, ronde avec une belle structure tannique et une fin de bouche assez longue. C'est un vin assez riche en bouche tout en étant gouleyant.



**Accords** : Rôti de veau, gâteau au chocolat.

**Potentiel de garde** : 4 à 7 ans.

