

# le Gouleyant

## Malbec Pur Fruit, 2024

Vin de France

### 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 macroclimates enrich the blend with complementary expressions of Malbec.

### Vinification and aging

Vinification in stainless steel vats, cold berry infusion, short maceration to extract a "Pur Fruit" expression of primary aromas and offer a lot of gourmandise.

### Tasting note

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

### Food pairing

An intense, fruity red wine, perfect as an aperitif or with grilled meats.



**Service: 13/14 °C**  
**Cellaring: 2 to 3 years**



**Alcohol: 12,5%**  
**Closure: DIAM**  
**Vegan**

MALBEC PUR FRUIT

le Gouleyant

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 Gouleyant est un vin français des plus charmeurs.

Bertrand-Gabriel Vigouroux



BY BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX



[www.legouleyant.com](http://www.legouleyant.com)



@legouleyantmalbec\_