



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

"Démon noir" Malbec rouge
IGP Côtes du Lot
Côtes d'Olt
2014

*Vin rond et charmeur. Bouquet mêlant arômes.
charmeurs de fruits noirs et notes boisées, avec
des nuances réglissées. Moyennement corsée,
la bouche offre une matière souple et gourmande,
tenue par quelques tanins enrobés.
Finale sur des notes épicées.*

Vignoble du Sud-Ouest, département du Lot.

Type de sous-sol : calcaire avec alluvions

Cépages : Malbec 100%

Elevage en cuve inox et en fûts de chêne.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.

Servir légèrement frais à 14/15°C.

A harmoniser avec :

- * une terrine de canard et Foie gras
- * un boudin noir aux pommes
- * un osso bucco à la Milanaise
- * une bavette à l'échalote

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés novembre 2015



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

"Démon noir" Malbec rouge
IGP Côtes du Lot
Côtes d'Olt
2014

*Vin rond et charmeur. Bouquet mêlant arômes.
charmeurs de fruits noirs et notes boisées, avec
des nuances réglissées. Moyennement corsée,
la bouche offre une matière souple et gourmande,
tenue par quelques tanins enrobés.
Finale sur des notes épicées.*

Vignoble du Sud-Ouest, département du Lot.

Type de sous-sol : calcaire avec alluvions

Cépages : Malbec 100%

Elevage en cuve inox et en fûts de chêne.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.

Servir légèrement frais à 14/15°C.

A harmoniser avec :

- * une terrine de canard et Foie gras
- * un boudin noir aux pommes
- * un osso bucco à la Milanaise
- * une bavette à l'échalote

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés novembre 2015



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

"Démon noir" Malbec rouge
IGP Côtes du Lot
Côtes d'Olt
2014

*Vin rond et charmeur. Bouquet mêlant arômes.
charmeurs de fruits noirs et notes boisées, avec
des nuances réglissées. Moyennement corsée,
la bouche offre une matière souple et gourmande,
tenue par quelques tanins enrobés.
Finale sur des notes épicées.*

Vignoble du Sud-Ouest, département du Lot.

Type de sous-sol : calcaire avec alluvions

Cépages : Malbec 100%

Elevage en cuve inox et en fûts de chêne.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.

Servir légèrement frais à 14/15°C.

A harmoniser avec :

- * une terrine de canard et Foie gras
- * un boudin noir aux pommes
- * un osso bucco à la Milanaise
- * une bavette à l'échalote

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean d'énicheur de Crus Tous droits réservés novembre 2015