

LES CHEVALIERS

APPELLATION AOC Cahors

TERROIR plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc
(270 mètres d'altitude)

CÉPAGE 100% Malbec

MILLÉSIME 2016

AGE DES VIGNES 44 ans - Ébourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert manuels

RENDEMENT 35 hl/ ha - Vendanges manuelles

VINIFICATION Fermentation à 28°C – Extraction par pigeage manuel – Macération 3 à 4 semaines à 28°C– Élevage en cuve béton durant 24 mois.

DÉGUSTATION & GARDE Le nez, fin, révèle des arômes de réglisse. En bouche, les tanins se font dentelle et la violette domine. L'équilibre est parfait.

Prêt à boire : Une ouverture anticipée de quelques heures ou un passage en carafe lui permettra de dévoiler tout son potentiel aromatique.

Potentiel de garde : jusqu'à 20 ans

ACCORDS METS & VINS Pâté de canard, bœuf en daube, carré d'agneau rôti, cassoulet, confit de canard, fromage affiné, dessert au chocolat.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) : 2015 2014 2012 2008 2007 2006 2004 2003 2002 2001 2000 1999

Bouteille 75cl et Magnums 150cl - Bouchon Liège Naturel Supérieur 49*24 de Lafitte Liège

