

PRESTIGE NOIR

APPELLATION AOC Cahors

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

CÉPAGE 100% Malbec

MILLÉSIME 2016

AGE DES VIGNES Moyenne 35 ans - Ébourgeonnage,
effeuillage et vendanges en vert manuels

RENDEMENT 40 hl/ ha - Vendanges manuelles

VINIFICATION Macération pré-fermentaire à 20°C – Extraction
douce par pigeage manuel – Macération 2 à 3 semaines à 25°C
– Élevage en cuve béton durant 24 mois.

DÉGUSTATION & GARDE Le nez est complexe et dévoile des
arômes de fruits noirs. La bouche est voluptueuse, dense, la
violette explose en finale. Bel équilibre.

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 10 ans

ACCORDS METS & VINS Charcuterie, curry de légumes, filet de
bœuf grillé, aiguillettes de canard, fromage à pâte dure.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) : 2015 2014

Bouteille 75cl et Magnums 150cl - Bouchon Liège Naturel 1^{ère} 49*24
de Lafitte Liège

