

TRADITION

APPELLATION AOC Cahors

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

CÉPAGE 90% Malbec 10% Merlot

MILLÉSIME 2016

AGE DES VIGNES Moyenne 20 ans - Ébourgeonnage,
effeuillage et vendanges en vert manuels

RENDEMENT 50 hl/ ha - Vendanges manuelles

VINIFICATION Fermentation à 20°C – Légère extraction par
remontages courts – Macération 8 à 10 jours à 20/22°C –
Élevage en cuve béton durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION & GARDE Le nez est aromatique. La bouche est
souple et fruitée (fruits noirs et notes poivrées). Bel équilibre.

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans les 5
ans.

ACCORDS METS & VINS Cuisine du quotidien, grillages, tapas.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3

