

VINDICI MAUX

APPELLATION AOC Cahors

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

COMMUNE **Saux** LIEU-DIT **Maux**

CÉPAGE **100% Malbec**

MILLÉSIME **2019**

AGE DES VIGNES **17 ans - Ébourgeonnage, effeuillage**
et vendanges en vert manuels

RENDEMENT **45 hl/ ha - Vendanges mécaniques**

VINIFICATION **Intégralement sans sulfites ajoutés -**
Début de fermentation à 15°/16°C puis maintenue à
22°/24°C – Extraction douce par pigeage manuel –
Macération 3 semaines – Filtration et mise en bouteilles
précoce.

DÉGUSTATION & GARDE **La vinification sans sulfite**
confère à ce Malbec un nez explosif, mêlant fraise et
fruits frais. La bouche est très fraîche, gourmande avec
une pointe de minéralité.

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans
sa jeunesse.

ACCORDS METS & VINS **Apéritif, charcuterie, grillades,**
desserts aux fruits rouges.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3

