

Les Vignobles de l'Auriol

Grand Vin de Cahors

VINIFICATION

Les raisins mûrissent sur les terrasses de la vallée du Lot et sont ramassés mécaniquement; chargés dans des tombereaux, ils sont ensuite déchargés dans le chai où ils sont éraflés et mis en cuve pour être traités par le froid.

La macération à basse température permet d'extraire une concentration élevée en couleur et en tannins. L'apport de levures sélectionnées favorise la conservation du fruit et de la rondeur jusqu'à la fin de la fermentation.

Les vins de presse et de goutte sont ensuite assemblés après dégustation. Les vins étant travaillés à des températures proches de 0°C, ils ne sont ni collés, ni filtrés. Ils sont mis en bouteilles au printemps suivant.

DÉGUSTATION

Le Malbec, grand cépage traditionnel du Cahors, donne des vins de très forte couleur, avec beaucoup de corps. Nous avons sélectionné ici une matière première permettant d'obtenir des vins structurés.

La robe est d'un rouge rubis profond. Le nez, complexe, présente des notes épicées. En bouche, l'ensemble présente un subtil équilibre avec des tannins très fins qui donnent un potentiel de vieillissement de plusieurs années.

Millésime:	2010
Cépages:	100% Malbec
Alcool :	12.5%
Accompagnement :	Se déguste maintenant avec des viandes rouges et dans quelques années, avec des plats de gibier.
Vieillessement :	garde de 3 à 5 ans.
Prix :	\$20.40 / bouteille

