



# AOP CAHORS



**Cépages** : 100 % Malbec.

**Terroir** : deuxièmes terrasses de la vallée du Lot.

**Vinification** : assemblage de rosés de saignée et de pressurage. Débourage à basse température après 24 heures de stabilisation. Levurage. Fermentation entre 18 et 20

**Dégustation** : Rosé sec et vif, un bouquet d'arômes florales assez garnis en nez, une bouche fine et longue qui exprime des notes de petits fruits rouges, comme la framboise ou la groseille.

**Accord mets/vin** : Rosé d'apéritif qui peut se boire aussi avec des tapas méditerranéennes ou du poisson froid