



AOP CAHORS

CHATEAU DE NOZIERES



Cépages : 100 % Malbec. Parcelle de 45 ans.

Terroir : cône d'éboulis calcaires.

Vinification : En cuve thermo-régulée (28 à 30°C) – alternance pigeages et remontages manuels - macération durant 3 à 4 semaines. Bâtonnage des lies fines jusqu'à la fermentation malolactique.

Dégustation : Un vin 100% Malbec qui représente l'expression pure et intense de notre cépage et de notre terroir.

Accord mets/vin : Viandes en sauce, Tommes de brebis affiné