

AOP Cahors

LE CLOS DE COUTALE

Rouge

Cépages : Malbec et Merlot

Terroir : graves et de silices argilo-calcaires

Rendement moyen : 80Hl/ha

Titre alcoométrique : 13.5% Vol.

Vinification :

Parcelles vinifiées par terroir, tri et égrappage de la vendange, fermentation thermo-régulée à 28°C, « remontages », cuvaison longue 15 à 18 jours, pressurage pneumatique, décantation naturelle, soutirages manuels (pas de collage, pas de filtration).
Elevage : en cuves, foudres (8 à 10 mois). Assemblage final avant mise en bouteille.

Dégustation :

Une robe rouge rubis intense, reflets violets.
Nez de fruits rouges, légèrement épicé.
Fruité, intensité en bouche, tanins ronds et présents.
Notes de fruits rouges. Belle longueur en bouche

Accord mets/vins :

Excellent sur un plateau de charcuterie, des grillades ou un fromage.

