



PRESTIGE 2016

APPELLATION AOP Cahors
CEPAGE(S) 100% Malbec
TERROIR : Sols argilo-silicieux caillouteux; 3ème
terrace; exposition sud; vignes de plus de
30 ans

VINIFICATION

Vinification en cuve ciment thermo-régulée. Tri de la vendange manuellement, égrappage, foulage, température de vinification 27°-28°, avec pigeages. Cuvaision entre 25 et 30 jours. Pas de filtration.

ELEVAGE

Élevage 24 mois en fûts de chêne (Tronçay); 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un an et 1/3 de fûts de 2 ans.

DEGUSTATION

Un vin rouge de très belle facture, généreux et complexe. Noir comme il se doit pour un pur Malbec, ce vin impressionne surtout par sa présence et sa richesse aromatique : des essences végétales nobles, tel le laurier et l'eucalyptus, des mûres et des griottes, poivre et vanille, du bois de cèdre et une touche de caramel... Le bouquet s'ouvre progressivement, telles les pétales d'une fleur, et il est conseillé de carafier ce vin dans sa jeunesse, afin de profiter pleinement de son potentiel. En bouche il montre force et détermination, avec une très belle structure tannique, fine et tonique, de la vivacité et beaucoup de rondeurs. C'est un vin à la fois délicieux et sérieux, avec un très bon potentiel de garde, qui mérite d'être accompagné par des mets délicats et riches : tournedos Rossini, entrecôte aux cèpes, pigeonneaux aux pruneaux...

RECOMPENSES

WE 92/100

