



## PRESTIGE 2014

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

### CONDITIONS CLIMATIQUES

Au printemps le millésime 2014 s'annonçait précoce. La floraison, bien aidé par le beau temps, se déroula dans de bonnes conditions laissant présager une belle récolte. Fin juin et juillet furent très humides, pas vraiment en pluviométrie mais surtout en nombre de journées pluvieuses. L'été débuta dès les premiers jours d'août et dura jusqu'à fin octobre, ce qui permit une maturité optimale des raisins. Après un début d'été très tendu, les vendanges se sont déroulées avec le sourire, encuvant tous les jours des raisins de qualité sans stress. Les vins de 2014 ont une grande densité, une belle fraîcheur et beaucoup de finesse. Assurément un grand millésime.

### VINIFICATION

Vinification en cuve ciment thermo-régulée. Tri de la vendange manuellement, égrappage, foulage, température de vinification 27°-28°, avec pigeages. Cuvaison 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

Comme à son habitude, la Cuvée Prestige incarne toute la richesse du Malbec de Cahors. Noir comme la nuit, le nez puissant et riche, marqué par une kyrielle d'arômes les uns plus envoûtants que les autres : un coulis de fruits noirs mûrs, des épices douces de pâtisserie et du beurre frais, du poivre et du laurier, un soupçon de fumé... En bouche il se montre rond et doux, vif et généreux, avec des tanins soyeux de belle structure, suivi par une finale longue et délicatement parfumé par les épices. Dégustez-le dès maintenant sur des plats fins et savoureux, tel un poulet rôti à l'estragon, une entrecôte sauce vigneronne, un boudin noir au pommes.

### RECOMPENSES

Coup de cœur de la RVF 2018 : 15,5/20

