



## TRADITION 2019

**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 thermorégulée / tri de la  
vendange manuellement / égrappage / foulage /  
température de vinification 27°-28° / pigeage / cuvaision  
entre 25 et 30 jours

### ELEVAGE

Elevage en cuve ciment pour 70% de la production en fût de  
chêne pendant 18 mois / pas de filtration

### DEGUSTATION

Comme à son habitude, le Malbec s'exprime avec une  
certaine fraîcheur et légèreté à travers cette cuvée. Le cassis  
d'abord, avec son délicieux caractère de fruits noirs acidulés,  
des cerises ensuite qu'on imagine croquantes et gorgées de  
jus, puis quelques notes d'herbe fraîche. Un nez qui invite à  
la dégustation et au repas convivial. En bouche, on reste sur  
cette même impression de fraîcheur et de fruits, avec une  
légère sensation tannique qui donne du corps et de la  
consistance au vin. Un beau vin de repas, qui accompagnera  
avec enthousiasme vos tourtes, rôtis et gratins de toutes  
sortes.

### RECOMPENSES

