



PUR PLAISIR 2022

Appellation : AOP CAHORS

Cépage(s) : 100% Malbec

Terroir : Sols argilo-siliceux caillouteux; 3ème terrasse, exposition sud, vignes de plus de 30 ans

Vinification : Vendanges mécaniques, tri de la vendange manuellement, égrappage et foulage, puis vinification en fûts neufs ouverts de 500L à 27°- 28° C avec pigeages. Durée de cuvaision de 20 jours.

Elevage : Élevage dans les mêmes fûts de vinification refermés, entre 30 et 36 mois.

Dégustation : L'exubérance de la jeunesse, la rigueur du Malbec, l'expression sauvage de son terroir. Voici un vin en mouvement, qui s'épanouit à la carafe, dans de grands verres, devant un public attentif. S'il se marie à merveille avec des plats élaborés comme le gibier à plumes, il exige surtout qu'on prenne le temps de l'écouter : le déploiement progressif des arômes (cassis, griotte, poivre, chocolat...), l'harmonie des saveurs, la persistance des flaveurs en fin de bouche... Un vin pour les amateurs et amatrices qui aiment sceller des souvenirs autour de belles bouteilles.

