



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 / cuvaizon
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

