

# CHATONS DU CÈDRE

## CAHORS

LE CHÂTEAU DU CÈDRE



Alcool 13,5%  
Cépage 90% Malbec - 10% Merlot  
Couleur Rouge



### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin à la robe rouge violacé opaque. Nez complexe qui exhale des notes de réglisse et de fruits sauvages. Le tout est également agrémenté par des notes de cerise confite et de cuir. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs d'épices et de mûre. Il révèle une bouche ample qui se prolonge dans une finale persistante.

### ACCORD METS

Chatons du Cèdre saura très bien mettre en valeur du bœuf braisé, du rôti de veau ou encore du canard grillé.

### NOTE TECHNIQUE

Terroir : 2ème et 3ème terrasses , sol argilo-calcaire très pierreux.

Vinification : Tri de la vendange, egrappage, foulage, fermentation à 28°C avec pigeage bi-journalier, cuvaison 20 jours. Légère filtration à la mise en bouteille.

Élevage : Elevage sur lies fines pendant 20 mois 30% en futs, 70% en cuve

### CERTIFICATIONS

