



## GC Cahors 2007

**Appellation** Cahors

---

**Assemblage** 100% Malbec

---

**Terroir** Le vignoble du Cèdre recouvre les coteaux de "Bru". Son terroir est constitué des deux meilleurs types de sol de l'appellation : soit 50% de cônes d'éboulis calcaire appelés "Tran" et 50 % de Haute terrasse du Mindel, argilo-silicieuse, bien ressuyées, riches en galets roulés.  
Terroir Prestige : argilo-calcaire/ calcaire aquitain

---

**Vinification** Vendanges manuelles, égrappage, foulage. T° de fermentation 28°, pigeage en début de fermentation, cuvaison de 40 jours dans des fûts neufs ouverts de 500 litres. Fermentation malolactique et élevage dans les mêmes fûts pendant minimum 24 mois.

---

**Dégustation** Très belle robe noire. Le nez est une explosion de fruits noirs, de violette, d'épices. Déjà d'une grande complexité.  
La bouche est d'une grande race, croquante, onctueuse, d'une longueur fruitée infinie.  
Beaucoup de classe.

---

**Mentions obtenues** Malbec international competition; Prix Special Hémisphère Nord.  
Revue du vin de France; 17/20

---

