



Chatons du Cèdre 2013

Appellation	AOC Cahors
Assemblage	90% Malbec, 10% Merlot
Terroir	2ème et 3ème terrasses , sol argilo-calcaire très pierreux.
Vinification	Tri de la vendange Egrappage Fouillage Fermentation à 28°C Pigeage bi-journalier Cuvaion 20 jours Légère filtration à la mise en bouteille
Élevage	Elevage sur lies fines pendant 20 mois 30% en futs, 70% en cuve
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.
Accompagnement	Chatons du Cèdre saura très bien mettre en valeur du boeuf braisé, du rôti de veau ou encore du canard grillé.

