



Château du Cèdre 2012

Appellation	AOP Cahors
Assemblage	90% Malbec, 5% Merlot - 5% Tannat
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 Hautes terrasses du Mindel, argilo-silicieuse, bien ressuyées, riches en galets roulés.
Conditions climatiques	Année climatique assez exceptionnelle. Un printemps très pluvieux ayant entraîné une floraison difficile avec de la coulure diminuant le rendement et une attention de tous les instants pour lutter contre le mildiou avec succès pour notre 1er millésime certifié bio (après 3 années de conversion obligatoires). Un été chaud et sec et le très bon enracinement des vignes ont permis une excellente maturité des raisins. Un énorme travail pied par pied fin août, début septembre (effeuillage côté coucher du soleil et élimination des grains brûlés par le soleil) permet de vendanger des raisins très sains et croquants.
Vinification	Tri de la vendange, égrappage et foulage. La cuvaison dure entre 30 et 35 jours avec des pigeages au début de la fermentation alcoolique, tandis que la température de vinification ne dépasse pas les 28° Celsius. La fermentation malolactique se déroule en fûts.
Élevage	Élevage de 22 mois en fûts de chêne (Tronçais), 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un vin (3 ans) et 1/3 de fûts de 2 vins (4ans), pas de filtration, mis en bouteille au Château, stockage à la propriété
Dégustation	Franc et honnête, frais et charnu, tendre et généreux. Une corbeille de fruits bien remplie, avec des mûres sauvages, des pruneaux, des griottes ou encore des zestes d'écorce de citron, le tout agrémenté de quelques épices et rehaussé par une belle minéralité. Un vin accueillant, excellent compagnon de table. Dans de bonnes conditions de conservation (10/15°C et hygrométrie > 70%) nous garantissons la qualité de cette cuvée pour les 10 ans à venir.
Mentions obtenues	Wine Enthusiast:91 pts Guide de la RVF:15/20

