



Le Cèdre Cahors 2012

Appellation	AOP 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.
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	Égrappage et foulage. Température de vinification 28°, pigeages au début de la fermentation alcoolique, cuvaison de 40 Jours. Fermentation Malo-lactique 80 % en fûts neufs, 20 % en fûts d'occasion; un an.
Élevage	Élevage 24 mois 80 % en fûts neufs et 20% en fûts d'occasion; un an. Ni collé, ni filtré, mis en bouteille au château.
Dégustation	Avec son corps élancé et son bouquet envoûtant, mêlant aisément les épices et le chocolat blanc avec des fruits noirs et concentrés, cette cuvée est une véritable séductrice. Grande dame, distinguée et raffinée, est aussi la danseuse étoile du Cèdre, svelte et voluptueuse à la fois. Dans de bonnes conditions de conservation (10/15°C et hygrométrie > 70%) nous garantissons la qualité de cette cuvée pour les 15 ans à venir.
Mentions obtenues	Médaille d'Or Challenge Millésime Bio 2016 Wine Enthusiast: 95 pts guide de la RVF: 16/20 guide hachette : 1 étoile guide bettane : 16/20

