



TRADITION 2015

APPELLATION AOP Cahors
CEPAGE(S) 100% Malbec
TERROIR : Sols argilo-silicieux caillouteux; 3ème
terrace; exposition sud; vignes de plus de
20 ans

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le printemps débuta en douceur avec des températures supérieures à la moyenne en avril et mai et une pluviométrie déficitaire. Le mois de juin exceptionnellement ensoleillé permit une floraison parfaite des raisins suivis par 60mm de pluie les 14 et 15 juin. Le très beau temps dura jusqu'aux pluies divines du 13 et 14 août (60mm sans orages violents). Le vignoble est en pleine santé et les 30mm de précipitation au début d'un mois de septembre ensoleillé annonce une parfaite maturation des raisins.

VINIFICATION

Vinification en cuve ciment thermorégulée, Tri de la vendange manuellement, Egrappage, Foulage, Température de vinification 27°-28°, Pigeage, Cuvaision entre 25 et 30 jours,

ELEVAGE

Elevage en cuve ciment dont 30% en fût de chêne pendant 18 mois, Pas de filtration

DEGUSTATION

Un premier nez accueillant, marqué par le cassis et le poivre, il évolue par la suite vers des notes de fruits noirs mûrs et des noisettes. Juteux et croquant en bouche, grâce à une acidité fraîche et des tanins bien intégrés, ce vin vous invite à retrouver vos amis autour de quelques plats succulents : rôti de porc aux champignons, lasagne, paupiettes de veau, légumes farcis...

