



PRESTIGE 2015

APPELLATION AOP Cahors
CEPAGE(S) 100% Malbec
TERROIR : Sols argilo-silicieux caillouteux; 3ème
terrace; exposition sud; vignes de plus de
30 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 thermo-régulée. Tri de la vendange manuellement, égrappage, foulage, température de vinification 27°-28°, avec pigeages. Cuvaision entre 25 et 30 jours. Pas de filtration.

ELEVAGE

Élevage 24 mois en fûts de chêne (Tronçay); 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un an et 1/3 de fûts de 2 ans.

DEGUSTATION

Bienvenus au pays du Cahors Malbec ! Le millésime 2015 a su forger des vins de caractère, bien typés et riches. Noir comme le veut la tradition de Cahors, ce vin montre un bouquet intense d'épices, de griottes et de framboises, de bois de cèdre et de romarin. La bouche est tendue par des tanins fins et serrés, ainsi que par une fraîcheur minérale qui porte le vin en longueur. Juteux et bien épicé, le fruit du vin se voit enrichi de noisettes grillées, de fèves de tonka et de pain d'épices. Long, dense et complexe, c'est un vin bâti pour la garde. Dans sa jeunesse, offrez-lui un carafage une ou deux heures avant le repas, puis savourez-le sur une viande noble grillée ou sur un plat mijoté.

RECOMPENSES

WE: 92/100

