



Cedrus Le Rouge 2014

Appellation	IGP du Comté Tolosan
Assemblage	100% Malbec
Terroir	Le vignoble se trouve dans la région de Cahors, dans le Sud Ouest de la France.
Conditions climatiques	<p>Au printemps le millésime 2014 s'annonçait précoce. La floraison, bien aidé par le beau temps, se déroula dans de bonnes conditions laissant présager une belle récolte.</p> <p>Fin juin et juillet furent très humides, pas vraiment en pluviométrie mais surtout en nombre de journées pluvieuses. L'été débuta dès les premiers jours d'août et dura jusqu'à fin octobre, ce qui permit une maturité optimale des raisins.</p> <p>Après un début d'été très tendu, les vendanges se sont déroulées avec le sourire, encuvant tous les jours des raisins de qualité sans stress.</p> <p>Les vins de 2014 ont une grande densité, une belle fraîcheur et beaucoup de finesse. Assurément un grand millésime!</p>
Vinification	Égrappage Fouillage Température de vinification 28° Pigeage 2 fois par jour. Cuvaion 2 semaines Fermentation malolactique en cuve Légère filtration à la mise en bouteille Stockage en chai climatisé
Élevage	Elevage 8 mois en cuve
Dégustation	Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre. En bouche, les tanins sont soyeux, et on retrouve des arômes fruités.
Accompagnement	Ce vin facile peut se déguster seul mais accompagnera également des fromages, charcuteries, pizza et pâtes.

