



Château du Cèdre Marcel Malbec 2017

Appellation	Vin de France
Assemblage	100% Malbec
Terroir	Le vignoble se trouve dans la région de Cahors, dans le Sud Ouest de la France. Terroir argilo-calcaire sur 1ere et 2eme terrasse de la vallée du Lot.
Vinification	Égrappage Foulage Température de vinification 20° Cuvaision courte Fermentation malolactique en cuve Légère filtration avant la mise en bouteille
Élevage	Elevage 8 mois en cuve
Dégustation	Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre et de fruits rouges. En bouche, les tanins sont soyeux, et on retrouve des arômes fruités. Dans de bonnes conditions de conservation (10/15°C et hygrométrie > 70%), la qualité de cette cuvée est garantie pour les 3 ans à venir.
Accompagnement	Ce vin facile peut se déguster seul mais accompagnera également des fromages, charcuteries, pizza et pâtes.

