



# Improbable

## Vin de France

100% Malbec

### TERROIR

Hautes terrasses du Mindel

### ÂGE DES VIGNES

30 ans

### VINIFICATION

Raisins ramassés à parfaite maturité

Assemblage de saignée (1 à 3 jours de macération) et de pressurage direct

Fermentation en barrique anciennes

Aucun intrant œnologique utilisé pendant la vinification et l'élevage

### ÉLEVAGE

Un an d'élevage sur lie en barriques anciennes

### MISE EN BOUTEILLE

Léger sulfitage à la mise

### SUCRES RÉSIDUELS

Néant

### DEGRÉ ALCOOLIQUE

13%

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

[www.chateauducedre.com](http://www.chateauducedre.com) +33 (0)5 65 36 53 87 [chateauducedre@wanadoo.fr](mailto:chateauducedre@wanadoo.fr)

Ce document appartient au Château du Cèdre. Pour une publication l'autorisation du Château du Cèdre doit être accordée