

FICHE TECHNIQUE

AOC CAHORS

Vignobles de Terroirs



LES CARRALS

Encépagement : 100% Malbec

Age moyen des vignes : 30 ans

Production moyenne : 12 000 bouteilles

Surface vignoble : 3.5 hectares

Rendement : 31 HL/hectare

Sol / Exposition : Argilo-calcaire sur failles de terre rouge d'ancien bouldène sur des lits de cailloux blancs – 330 mètres d'altitude

Vinification : Fûts en bois de 500L

Élevage : 24 mois en barriques neuves de chêne merrain

DEGUSTATION : Vin d'un rouge profond presque noir. Nez complexe marqué par des arômes de cassis et de mûre. La concentration des tanins denses et veloutés est agrémentée de notes de réglisses vanillées. Équilibré, charnu, rond et ample avec une très belle longueur de bouche.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Un beau vin à carafier et à servir sur une épaule d'agneau ou un canard rôti. A apprécier entre 16° et 18°C.

CONSEILS DE GARDE : A déguster dès à présent, ou conserver 15 à 20 ans.

SCEA Saint-Seurin
183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux
contact@vignoblesdeterroirs.com
vignoblesdeterroirs.com
Téléphone : +33 5 47 74 78 00

