

CUVÉE DOMAINE 2017 ROUGE

COMBEL LA SERRE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Généreux, fruité et intense à l'image de sa région !

- Malbec 100%

Accords mets et vins

Très bien accordé avec des viandes rouges en sauce, côte de bœuf ...

Détails

Millesime : 2017

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Malbec

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Domaine : Combel La Serre

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Appellation : AOP Cahors

Bio : non

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaire avec dominante d'argile rouge

Cépage : 100% Malbec

Viticulture : En conversion biologique

Vinification : A basse température avec une fin de fermentation à chaud pour une meilleure extraction

Elevage : 12 mois en vieux fûts de 500 litres de chêne français

Dégustation

Robe : Pourpre sombre

Nez : Puissant de fruits rouges et noirs

Bouche : Rond, puissant et généreux

Garde : 8 ans

Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

La famille Ilbert est installé sur ces terres depuis le début du 20ème siècle et leur histoire viticole doit ressembler celle de milliers d'autres familles paysannes : agriculture mixte pendant longtemps et raisins portés à la cave coopérative jusqu'en 1998. C'est le moment où le père de Julien décide de quitter la cave et de vinifier ses propres vins. Cinq ans plus tard son fils le rejoint sur le domaine (le millésime 2003 ne devait pas constituer des débuts les plus aisés !). Le domaine est divisé en deux parties qui sont le résultat d'apports familiaux passés, et ils forment un ensemble d'une vingtaine d'hectares. S'il reste un peu de merlot que Julien vend en vrac et va arracher progressivement, l'essentiel du vignoble est planté de malbec. Aussi, depuis peu, un hectare de Vermentino est aussi présent au domaine.

