TRADITION 2016 ROUGE

LE BOUT DU LIEU



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

C une cuvee 100% Malbec, sur le fruit et la minéralite, obtenu sur des assemblages de terroirs d'argiles rouges et de graves.
Brillant, couleur rubis intense aux reflets violace s, ce vin de voile un bouquet fruite et soutenu me lant des senteurs florales de violette et de fruits mu rs. En bouche, souple et persistante, on perc oit le fruit noir et de la violette accompagne es de tanins expressifs. C un vin plaisir que l peut assembler avec de la charcuterie, des grillades, de la viande aussi bien blanche que rouge ainsi que du fromage de caracte re.

- 100% Malbec

Accords mets et vins

C'est un vin plaisir que l'on peut assembler avec de la charcuterie, des grillades, de la viande aussi bien blanche que rouge ainsi que du fromage de caracte re.

Détails

Millesime : 2016
Degrès : 13 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine Le Bout du Lieu
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Appellation : AOP Cahors
Bio : non

Caractéristiques

Terroir : 2eme et 3eme terrasses du Lot - Graves et argiles rouges
Cépage : 100% Malbec
Vendange : Mecanique - machine tractée en propriété
Viticulture : Viticulture traditionnelle, taille Guyot simple avec ébourgeonnage, lutte raisonnée et prophylactique, effeuillage, vendanges en vert, rendement moyen 45hL/ha
Vinification : Cuvaison de 3 semaines, macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 25-27°C avec délestage et remontages souples et fractionnés, macération post-fermentaire à chaud suivant l'extraction des tanins, fermentation malolactique.
Elevage : Elevage en cuves béton pendant 12 mois. Filtration minimale

Dégustation

Robe : Brillante, couleur rubis intense aux reflets violace s.
Nez : Ce vin de voile un bouquet fruite et soutenu me lant des senteurs florales de violette et de fruits mu rs
Bouche : En bouche, souple et persistante, on perc oit le fruit noir et de la violette accompagne es de tanins expressifs.
Finale : Longue et soutenue
Garde : De maintenant a 2025
Température de service : 14-16

HISTOIRE DU DOMAINE

Lorsque vous traversez le vignoble de Cahors d'Est en Ouest, vous trouvez une famille de vignerons qui produit le breuvage préféré de Bacchus. En haut du village de Saint Vincent Rive d'Olt, Saint Patron des vignerons, elle vous accueillera dans le Domaine Le Bout du Lieu. Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations, ils seront heureux de vous faire partager leur amour de la terre, leur attachement au patrimoine et leur passion du vin.

Plaisirs du vin
Marmande