



BIO

« GC »

Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-cedre

APPELATION

Cahors AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

90% Malbec, 5% Tannat & 5% Merlot

VENDANGES

Vendanges manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Température de fermentation 28°

Pigeage en début de fermentation

Cuvaison de 40 jours dans des fûts neufs ouverts de 500 litres

Fermentation malolactique et élevage dans les mêmes fûts pendant minimum 24 mois.

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

au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l'autorisation du vigneron doit être accordée