



CÈDRE HÉRITAGE

Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

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

APPELATION

Cahors AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Malbec, Merlot

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sans sulfite – Cuvaision de 3 semaines, pigeages en début de fermentation, puis macération. Fermentation malo-lactique en cuve.

De 16 à 18 mois en cuves pour 80 %, le reste en fûts de deux vins. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 25 ml g/l

Acidité totale : 3,52 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe rubis soutenue légèrement violacée.

Un nez intense et flatteur, rempli de cassis, de violette et d'épices.

La bouche reste tendue et marquée par une acidité droite et claire, enrobée par une jolie douceur, l'ensemble donnant une belle longueur à ce vin.

CONSEILS

Un vin bien équilibré à apprécier tout au long de l'année sur une cuisine de bistrot et des viandes grillés.