



BIO

CHÂTEAU DU CÈDRE

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, Tannat

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Tri de la vendange, égrappage et foulage.

La cuvaison dure entre 30 et 35 jours avec des pigeages au début de la fermentation alcoolique, tandis que la température de fermentation ne dépasse pas les 28° Celsius. La fermentation malo-lactique se déroule en fût.

Elevage de 22 mois en fûts de chêne (Tronçais), 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un vin et 1/3 de fûts de deux vins, pas de filtration, mis en bouteille à la propriété.

Léger sulfitage à la mise.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 20 mg/l

Acidité totale : 3,47 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe violet foncée.

Très frais, floral (violette) et petits fruits rouges.

Très équilibrée, fraîche, fruitée avec des tannins doux et une longue finale aromatique

CONSEILS

Magret de canard, confit, Cassoulet, agneau, grillade, nouvelle cuisine, fromage