



JAVA SUD OUEST  
- ESPRITS VIGNERONS -



BIO

NATURE

# EXTRA LIBRE LE CÈDRE

## Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

[www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-cedre](http://www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-cedre)

### APPELATION

Cahors AOP

### COULEUR

Rouge

### CÉPAGES

Malbec

### VENDANGES

Manuelles

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sans sulfites &#8211; Tri de la vendange, égrappage et foulage.

Cuaison de 30 jours avec des pigeages au début de la fermentation alcoolique, tandis que la température de vinification ne dépasse pas les 28° Celsius.

Fermentation malo-lactique en cuve béton.

Élevage de 18 mois en foudre de chêne de deux vin.

Mise en bouteille sans sulfites au Château, stockage à la propriété.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 0 g/l

Acidité totale : 3,54 g/l

### CARACTÉRISTIQUES

Très belle couleur pourpre.

Magnifique intensité florale.

Vin velouté et dense avec une belle énergie.

### CONSEILS

Un vin de grande puissance aromatique et très digeste, à apprécier à tout moment, en

bonne compagnie.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter  
au 05 59 16 18 23 - [bureau@java-sud-ouest.fr](mailto:bureau@java-sud-ouest.fr)

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