



BIO

JUVÉNILES

Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

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

APPELATION

Cahors AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Malbec

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification sans sulfites ajoutés.

Cuves bétons, tri de la vendange, égrappage.

Extraction par pigeage en début de fermentation.

Température 25° Celsius cuvaision totale 20 jours.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 28 mg/l

Acidité totale : 3,41 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Un vin droit, frais, très fruité.

En bouche, coulis de fruits frais, tannins très doux, très belle longueur aromatique.

CONSEILS

Un vin « plaisir » qui accompagnera facilement les grillades, tapas, viandes, etc