



BIO

LE 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

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Levures indigènes.

Egrappage et foulage. Température de vinification 28° Celsius, pigeage au début de la fermentation alcoolique, cuvaison de 40 jours.

La fermentation malo-lactique se déroule en fûts 24 mois d'élevage, 50 % en foudres neufs et 50 % en foudres d'un vin. Ni collé, ni filtré.

Léger sulfitage . Mis en bouteille au Château.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 25 mg/l

Acidité totale : 3,61 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Très belle robe moirée.

Nez d'une grande pureté, déjà très complexe, frais, minéral, floral (violette), fruits noirs.

La bouche est d'un grand équilibre. Fraicheur, concentration fruitée, trame tannique très soyeuse qui prolonge la persistance aromatique.

CONSEILS

Civet de canard, une pièce de bœuf grillée, un civet de chevreuil, un lapin aux pruneaux, un cassoulet, un foie gras, un confit de canard, un Rocamadour, du vieux Cantal?.

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

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