



CONGÈS PAYÈS

VIN DE CAHORS

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique : 12,8 % vol.

Sucres Résiduels : 1,32 g/L

Acidité Totale : 3,39 g/L H₂SO₄ - pH : 3,64

Acidité Volatile : 0,51 g/L H₂SO₄

SO₂ Total : 63 mg/L

CO₂ : 1120 mg/L

TERROIR

Assemblage de parcelles représentatives de la vallée du Lot, les trois terrasses (terrains graveleux), sortie de combes et cônes d'éboulis argilo calcaire. 84 % Malbec / 16 % Merlot.

METHODE CULTURALE

- Taille douce en guyot mixte, 10 yeux francs max,
- Engrais organique autorisé en AB,
- Enherbement permanent de l'inter-rang, coupe 2 fois l'an,
- Désherbage mécanique sous le rang : buttage et lame intercep,
- Rognages tardifs et hauts, 2 passages seulement,
- Traitements contre mildiou et black rot : cuivre et soufre uniquement, deux passages obligatoires contre la flavescence dorée : pyrèvert.

VENDANGE ET VINIFICATION

- Vendange mécanique les 8 et 9 octobre 2019,
- Eraflage, encuvage sans foulage, en cuve inox,
- Remontages avec arrosage du chapeau sans pigeage ni délestage,
- 10 jours de macération, température moyenne : 22 °C avec un max 3 jours à 27°C,
- Durée FA : 25 jours, malo terminée le 17/10.
- Incorporation des presses de l'ensemble du millésime,
- Soutirages en lune descendante, fin de malo, printemps et avant mise.
- Pas de collage ni de filtration,
- Mise en BIB le 10/07/2020 (jour fruit) après 8 mois d'élevage en cuve inox.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Très belle couleur caractéristique du Malbec, avec beaucoup d'intensité,
- Nez équilibré, avec des notes animales, fruits mûrs.
- Bouche sur le fruit, équilibrée. Le gaz de fermentation donne un effet perlant qui disparaît au carafage.

CONSEILS DE DEGUSTATION

- Vin à boire dès à présent, garde maxi 2 ans.
- Avec vos plats principaux et tout particulièrement grillades, pique-nique et fromages.
- Service à 17°C.

