

NOUVEAU DÉPART

VIN DE CAHORS



CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique : 12,02 % vol.

Sucres Résiduels : < 0,8 g/L

Acidité Totale : 3 g/L H₂SO₄ - pH : 3,73

Acidité Volatile : 0,44 g/L H₂SO₄

SO₂ Total : 54 mg/L

CO₂ : 274 mg/L

2022

DOMAINE
EMMANUEL
MAUSSION

TERROIR

Parcelles situés sur les flans de cévennes (cônes d'éboulis), sol argilo-calcaire, au niveau du lieu dit "Les Bories" à Douelle et en troisième terrasse à Mercuès.

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.



VENDANGE ET VINIFICATION

- Vendange manuelle avec tri à la parcelle le 25 septembre 2022, Rendement de 24 hL/ha
- 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 2 jours à 27°C,
- Durée FA : 13 jours, malo terminée le 28/10.
- Soutirages en lune descendante, fin de malo, printemps et avant mise.
- Pas de collage,
- Mise en bouteille le 15/06/2023 (jour fruit) après 8 mois d'élevage en cuve inox.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Très belle couleur caractéristique du Malbec, avec beaucoup d'intensité,
- Nez fin, sur le fruit,
- Bouche également sur le fruit, équilibrée, légère (pour un Cahors...), facile. Les tanins vont continuer à se fondre.

CONSEILS DE DEGUSTATION

- Vin à boire dès à présent, garde maxi 5 ans.
- Avec vos plats principaux et tout particulièrement la cuisine du Sud-Ouest, fromages compris.
- Service à 17°C.