

# NOUVEAU DÉPART

VIN DE CAHORS



## CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique : 13,07 % vol.

Sucres Résiduels : 0,29 g/L

Acidité Totale : 3,32 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - pH : 3,61

Acidité Volatile : 0,38 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> Total : 34 mg/L

CO<sub>2</sub> : 180 mg/L



## TERROIR

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

## 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 manuelle avec tri à la parcelle les 5 et 6 octobre 2019,
- Eraflage, encuvage sans foulage, en cuve inox,
- Remontages avec arrosage du chapeau sans pigeage ni délestage,
- 13 jours de macération, température moyenne : 23 °C avec un max 2 jours à 27°C,
- Durée FA : 15 jours, malo terminée le 29/10.
- Soutirages en lune descendante, fin de malo, printemps et avant mise.
- Pas de collage ni de filtration,
- Mise en bouteille le 25/06/2020 (jour fruit) après 7 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.