



VENDÉMIA 2016

AOP CAHORS MALBEC, LO DOMENI WINERY

Cépage : 100 % Malbec

Terroir : Argilo-Calcaire et galets des 3èmes terrasses de la rivière Lot

Age des Vignes : 40 ans

Culture mécanique des sols

Domaine de 6 ha, en conversion biologique AB (2019 dernière année) écocert.

Vendanges manuelles

Vinification en foudre bois, levures indigènes. Remontages légers et pigeages manuels.

Fermentation longue sans trop d'extraction pour une conservation de fruits frais et mûrs, infusion finale à chaud.

Elevage 12 mois en barriques de 2 vins pour moitié et en cuve ciment ovoïde pour moitié.

Dégustation : Nez franc, gourmand et généreux. Construit sur des fruits frais et mûrs (mûres, cerises noires). Tannins souples et enrobés. Fin de bouche généreuse.

A consommer sur viandes rouges.

Garde : 4 à 8 ans

