



CAHORS

Le CAHORS est le produit du mariage parfait des vieilles vignes de Malbec avec les remarquables terroirs de graves anciennes et de pierrailles argilo-calcaires de la vallée du Lot.

Viticulture biologique. Certification Ecocert .

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en foudre, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2016

100% Malbec

Production : 1300 bouteilles numérotées

Robe pourpre, presque noire. Le nez développe une magnifique complexité avec ses arômes de myrtille, de framboise, de réglisse et de menthe.

La bouche est délicieuse, gorgée de fruit mûr. Les tanins sont soyeux et enrobés, c'est du velours. Une finesse exceptionnelle .

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com