



## 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 2017

100% Malbec

Production : 1300 bouteilles numérotées

*Robe pourpre.*

*Le nez offre un bouquet explosif de kirsch, de myrtille, de grenade et de roses anciennes.*

*La bouche est délicate, délicieusement fruitée. Les tanins sont doux et fondants, 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](mailto:contact@copelwines.com) - [www.copelwines.com](http://www.copelwines.com)