Clos La Coutale
CAHORS



CLOS
LA COUTALE

CÉPAGE

Malbec — 85 %
Merlot — 15 %

CLASSIQUE & JUSTE

VINIFICATION

Vinification par terroir. Une attention particulière est portée sur le choix de la date de vendange en fonction du type de terroir. La vendange est égrappée mais pas foulée. La maitrise des températures permet des cuvaisons longues. Les extractions se font par pigeages et petits remontages. Pressurage pneumatique, décantation naturelle (pas de collage). Elevage un an en foudre et en cuve inox.

SOLS

Fraîcheur des calcaires, profondeur des graves.

NEZ

Un bouquet dominé par les petits fruits noirs (cassis, myrtille) et la fève de cacao.

BOUCHE

Attaque charnue, tanins bien intégrés. Équilibre sur le cassis confit et le chocolat noir, finale sapide, fraîcheur typique du malbec.

La cuvée Clos la Coutale est notre cuvée historique, elle a fait la réputation du domaine. C'est notre interprétation d'un Cahors classique, gourmand, fruité et équilibré. Cette cuvée fait l'unanimité, elle plait aussi bien aux consommateurs populaires qu'aux palais les plus avertis.

75 CL	13,5% VOL.	AOC CAHORS