Clos La Coutale
CAHORS



GRAND COUTALE

CÉPAGE

Malbec — 80 %
Merlot — 10 %
Tannat — 10 %

PROFOND & ÉPICÉ

VINIFICATION

Fermentation en cuve inox thermo régulée. Pigeage, remontage, cuvaison longue, décantation naturelle. Elevage en cuve béton et en barriques pendant 18 mois. Mise en bouteille, puis commercialisation lorsque nous considérons que le vin est prêt.

SOLS

Au point culminant de la vallée, vieilles vignes sur galets roulés et argiles rouge.

NEZ

Intense et complexe, mêlant les fruits noirs à la réglisse, soulignés par d'élégantes notes de cacao.

BOUCHE

Large, structurée par des tanins soyeux, qui s'étire sur une finale veloutée, persistante.

Le Grand Coutale est une cuvée issue d'une sélection parcellaire sur laquelle nous portons un soin particulier : on y effectue un ébourgeonnage manuel, des vendanges manuelles, et on prend le temps nécessaire pour élever ces malbecs plus structurés. Un Cahors de table, patiné par les années, intense et profond.

75 CL	14% VOL.	AOC CAHORS