Clos La Coutale
CAHORS

LA GRIOTTE



CÉPAGE

Malbec — 100 %

FRAIS & PARFUMÉ

VINIFICATION

Maîtrise des températures autour des 20°C pour avoir une fermentation lente et développer une aromatique éclatante. Trois pigeages en début de fermentation, cuvaison de plus courte durée. Pressurage pneumatique, pas de collage, pas de filtration, 2 g de souffre après fermentation malo-lactique.

SOLS

Éboulis de calcaire et sable.

NEZ

Notes de cerise acidulée, bourgeon de cassis, orange sanguine, et fleurs.

BOUCHE

Fraîcheur, tanins crayeux, une cuvée désaltérante.

Cette cuvée est un vrai vin de terroir, chaque année nous retrouvons ces mêmes profils aromatiques sur cet ilot. Les calcaires sont des terroirs difficiles à travailler car ce sont des terres exigeantes et peu fertiles, mais ils nous offrent un style de Malbec moderne avec des aromatiques puissantes, une fraîcheur et des tanins fins.

75 CL	13% VOL.	AOC CAHORS