

LE PÊCHER MIGNON

La véritable entrée en matière

The real first step

Appellation / Cépages

AOP CAHORS

85% Malbec, 15% Merlot

Terroir / Rendement

Jeunes vignes sur terroirs argilo-siliceux (50%), argilo-graveleux (30%) et argilo-calcaire (20%) - 2ème et 3ème terrasse de la Vallée du Lot. Rendement 50 Hl/ha.

Young vines on clay-siliceous (50%), clay-gravel (30%) and clay-limestone (20%) terroir - 2nd and 3rd terrace of Lot Valley. Yield 50 Hl/ha.

Vinification / Elevage

Vinification en cuves inox avec maîtrise des températures à 25°C en fin de fermentation. Elevage en cuves inox jusqu'à la mise en bouteille, au moins 12 mois après la récolte.

Traditional method in stainless steel tanks, temperature controlled to 25°C at the end of fermentation. Ageing in stainless steel tanks until the bottling, 12 months minimum after the harvest.

Notes de dégustation

Une belle robe cerise bigarreau, le nez offre un bouquet d'arômes fruités et réglissés. En bouche, les tanins sont ronds et les notes de fruits rouges s'affirment.

Un vin plaisir digne d'une belle entrée en matière.

A superb deep cherry bigarreau color; the nose offers a bouquet of fruity and liquorice aromas. The tannins are round and the red fruits notes stand out in mouth.

A 100% pleasure wine!

Accord mets / vin

Servir entre 15° et 17°C

Il convient parfaitement à tous vos mets du quotidien et notamment sur toutes vos viandes grillées.

Potentiel de garde de 4 ans

To serve between 15° and 17°C

It is perfect for all your everyday dishes and especially all your grilled meats.

Laying-down potential of 4 years



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

