

Cuvée Particulière



Appellation
AOP CAHORS

Cuvée
CUVEE PARTICULIERE

Mise
Au château par Famille GAYRAUD

Présentation
Bouteille lourde

Cépages
90% Malbec, 10% Tannat

Terroir/rendement
Vieilles vignes de 40 à 60 ans sur terroir argilo calcaire (50%), argilo-siliceux (30%) et (20%) cônes d'éboulis calcaire - 2^{ème}, 3^{ème} terrasse de la Vallée du Lot
Rendement faible de 40 Hl/ha.

Vinification/élevage
Vinification traditionnelle et pigeage, 30 jours en cuves inox avec maîtrise des températures à 30°C.
Le vin est ensuite élevé durant 12 à 14 mois : 50% en foudres de chêne (de 50 à 90 Hl) et 50% en barriques de 1 à 3 ans.

Notes de dégustation
Très belle robe très profonde violette, typique de l'appellation. Nez précis et complexe : grillé, épices, fruits rouges, mentholé. Il se retrouve en bouche avec des notes de pain d'épices et une finale très longue. Ce vin est riche et d'avenir.

Potentiel de garde
A boire de 4 à 12 ans.

Accord mets/vin
Servir entre 16° et 18°C.
Canard, oie, gibier, viande rouge, fromage.

