

CUVÉE DU TERTRE



Appellation
AOP CAHORS

Cuvée
CUVÉE DU TERTRE

Mise
Au Château par Famille GAYRAUD

Présentation
Bouteille Tradition

Cépages
85% Malbec, 15% Merlot

Terroir/rendement
Vignes de 10 à 20 ans sur terroir argilo-siliceux (30%), argilo-calcaire (50%) et calcaire (20%) - 2ème, 3ème et 4ème terrasse de la Vallée du Lot.
Rendement 50 Hl/ha.

Vinification/élevage
Vinification traditionnelle en cuve inox avec maîtrise des températures à 30°C en fin de fermentation afin de préserver la fraîcheur du fruit.
Elevage en cuves ciment jusqu'au printemps suivant puis passage en fûts et foudres pour 30% du volume pendant un an.
Mise en bouteille le printemps suivant, 18 mois après la récolte.

Notes de dégustation
Sous une robe cerise burlat, un bouquet de fruits mûrs se mêle à des arômes vanillés et légèrement réglissés. Associant maturité et fraîcheur, ce vin nous apparaît racé par sa concentration mais civilisé par tant de gourmandise.

Potentiel de garde
A boire de 4 à 7 ans

Accord mets/vin
Servir entre 17°et 19°C
Il convient parfaitement aux confits, viande rouge, magret, agneau, gibier et fromage de caractère.

