

Clos La Coutale

CIP: 857177
Prix: 16,70\$

Concours Général
Agricole Paris 2016
Médaille d'Or



CAHORS 2014 Sud-ouest | France



Étalé sur les terrasses alluviales des méandres de la vallée du Lot, le vignoble de 80 hectares du Clos La Coutale est planté sur un sol particulièrement propice à la culture de la vigne graves et silice argilo-calcaires. L'exposition Sud-Ouest et la topographie du terrain protègent des grands froids du Causse. Un microclimat génère une remarquable précocité de la vigne.

SURFACE: 85 ha

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: Étalé sur les deuxièmes terrasses alluviales des méandres de la vallée du Lot.

EXPOSITION: Sud-ouest. La topographie du terrain protège des grands froids du Causse.

GÉOLOGIE DU SOL: Sol de graves issus de l'ancien lit de la rivière et silices argilo-calcaires provenant de l'ancien éboulis des montagnes.

ENCÉPAGEMENT: 80% Malbec et 20% Merlot

ÂGE DES VIGNES: 35 ans d'âge, plantées entre 60 et 270m d'altitude, taillées en guyot simple, palissées, aux rendements faibles (46hl/ha).

VENDANGES: Mécaniques du 25/09 au 10/10/2014.

VINIFICATION: Parcelles vinifiées par terroir, tri et égrappage de la vendange, fermentation thermo-régulée à 28c, pigeages et remontages réguliers (pour une meilleure extraction des arômes et du fruit), cuvaison longue entre 15 à 18 jours, pressurage pneumatique, décantation naturelle, soutirages manuels (pas de collage, pas de filtration).

ÉLEVAGE: En cuves, foudre (8 à 10 mois). Assemblage final avant mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION: Robe rubis intense avec reflets violacés. Nez de fruits rouges, légèrement boisé et épicé. Bouche ample, tanins fins et présents, notes de fruits rouges et réglisse avec une finale. Persistante.

POTENTIEL DE GARDE: A boire maintenant ou à garder jusqu'à 10 ans suivant le millésime.