



Cahors, 2019

Clos La Coutale
FRANCE, SUD-OUEST, CAHORS

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	85% Malbec, 15% Merlot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	36 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,7 g/l
SUPERFICIE	90 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur des terrasses alluviales des méandres de la vallée du Lot, entre 60 et 270 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Graves et silices argilo-calcaires
VINIFICATION	La vinification se fait en cuve thermorégulée, le pigeage régulier permet une bonne extraction des arômes et du fruit.
ÉLEVAGE	Le Clos La Coutale est ensuite élevé en barrique et en foudre en bois pendant un an afin d'obtenir un bon équilibre entre les tanins et le fruit.

CODE SAQ
10321449

TYPE
Vin rouge

FORMAT
24 X 375 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
8.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Étalé sur les terrasses alluviales des méandres de la vallée du Lot, le vignoble de 85 hectares du Clos La Coutale est planté sur un sol particulièrement propice à la culture de la vigne, constitué de graves et de silices 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.