



## 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   | 35 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           | Parcelles vinifiées par terroirs avec tri et égrappage de la vendange. Fermentation en cuves thermo-régulées à 28°C avec remontages réguliers. Cuvaison longue de 15 à 18 jours. Pressurage pneumatique, décantation naturelle et soutirages manuels (pas de collage, ni de filtration).                         |
| ÉLEVAGE                | 8 à 10 mois en cuves inox et partiellement en foudres de chêne. Assemblage final avant la mise en bouteille.   |
| DÉGUSTATION            | Robe de couleur rubis rouge intense. Au nez, de magnifiques arômes de fruits rouges et d'épices émanent du verre. En bouche, ce vin présente de jolies notes fruitées, notamment de fruits rouges ainsi que des tanins ronds et bien présents. Un vin d'une intensité sublime et d'une belle longueur en bouche. |
| CONSOMMATION           | Parfait pour des samoussa de bœuf, des aiguillettes de Canard ou un Chili Con Carne. Servir à 17°C. Prêt à boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.  |

CODE SAQ  
10321449

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
24 X 375 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
8.25 \$



### 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.