



Cahors, 2019

Clos La Coutale
FRANCE, SUD-OUEST, CAHORS

Très bon rapport qualité prix, du malbec pas trop costaud, l'apport de merlot vient assouplir le vin

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	85% Malbec, 15% Merlot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
RENDEMENTS	30 hl / ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,6 g / L
SUPERFICIE	Domaine de 90 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les parcelles sont situées sur des terrasses alluviales des méandres de la vallée du Lot, à une altitude entre 60 et 270 mètres au-dessus du niveau de la mer.
EXPOSITION	Sud-Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Sols composés de graves et de silices argilo-calcaires.
VINIFICATION	Vendanges mécaniques dès la fin septembre. Parcelles vinifiées par terroir, tri et égrappage de la vendange. Fermentation en cuves thermo-régulée à 28°C avec remontages. Cuvaison longue de 15 à 18 jours. Pressurage pneumatique, décantation naturelle et soutirages manuels (pas de collage, ni de filtration).
ÉLEVAGE	En cuves inox et partiellement en foudres de chêne pendant 8 à 10 mois. Assemblage final avant la mise en bouteille.

CODE SAQ
857177

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
16.25 \$



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.