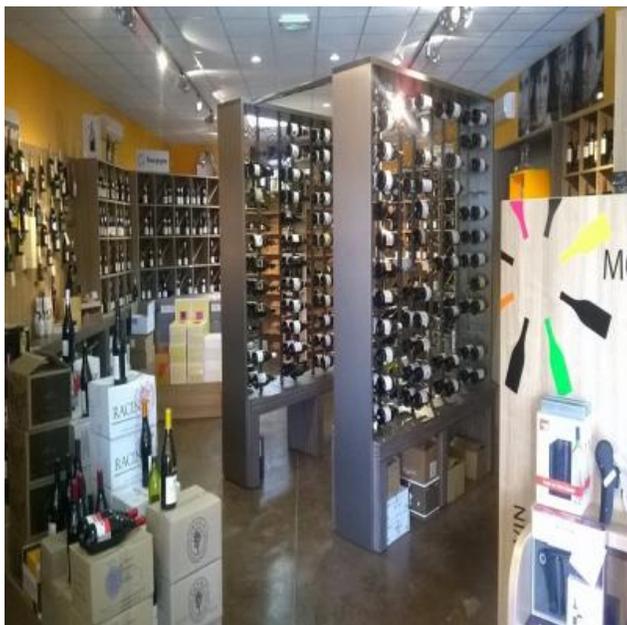

LES 3 LODGES



Accords mets et vins

Charcuterie et viande

Détails

Effervescent : non

Degrès : 11,5 %

Viticulture : En conversion

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Malbec

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Cahors

Nom du Vigneron : Ludovic Laur

Couleur : Rouge

Millesime : 2018

Domaine : Les 3 Lodges

Caractéristiques

Terroir : Dépressions karstiques

Cépage : 100% Malbec

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée et en conversion bio

Vinification : Traditionnel en respectant le cycle de la lune.

Elevage : Sur lies

Dégustation

Robe : Vin brillant avec une robe pourpre soutenue.

Nez : Arômes de fruits noirs

Bouche : Du fruit avec du gras

Finale : Légère et intense

Garde : 3 ans

Température de service : 14 à 16 °c.

HISTOIRE DU DOMAINE

Fort d'une histoire familiale viticole riche et ancestrale ainsi que de racines profondément ancrées dans mon terroir natal, avec « les 3 Lodges », j'ai voulu faire partager mon amour du Sud-Ouest, de sa convivialité et de ces trois terroirs distincts, berceau de notre famille, nichés aux confins du Lot et riches de leur différence. Alliant gourmandise, générosité et hospitalité, les 3 Lodges sont l'incarnation d'un certain style de vie. Cépage emblématique du vin de Cahors, le Malbec se retrouve sublimé dans les assemblages des 3 Lodges. Celui-ci est incarné au travers de trois terroirs, chacun unique, porteurs de qualités et de valeurs complémentaires. Découvrez-les grâce à une balade au fil des vignes et des vins ainsi que des paysages à couper le souffle.

