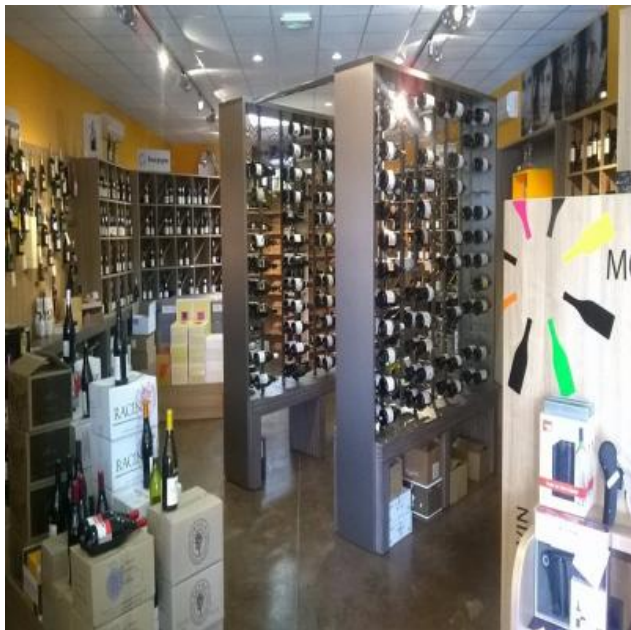


DOMAINE LE BOUT DU LIEU



Accords mets et vins

C'est un vin plaisir que l'on peut assembler avec de la charcuterie, des grillades, de la viande aussi bien blanche que rouge ainsi que du fromage de caractère.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Cahors
Couleur : Rouge
Millesime : 2014
Domaine : Domaine Le Bout du Lieu

Caractéristiques

Terroir : 2eme et 3eme terrasses du Lot - Graves et argiles rouges
Cépage : 100% Malbec
Vendange : Mécanique - machine tractée en propriété
Viticulture : Viticulture traditionnelle, taille Guyot simple avec ébourgeonnage, lutte raisonnée et prophylactique, effeuillage, vendanges en vert, rendement moyen 45hL/ha
Vinification : Cuvaïson de 3 semaines, macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 25-27°C avec délestage et remontages souples et fractionnés, macération post-fermentaire à chaud suivant l'extraction des tanins, fermentation malolactique.
Elevage : Elevage en cuves béton pendant 12 mois. Filtration minimale

Dégustation

Robe : Brillante, couleur rubis intense aux reflets violacés.
Nez : Ce vin dévoile un bouquet fruité et soutenu mêlant des senteurs florales de violette et de fruits mûrs.
Bouche : En bouche, souple et persistante, on perçoit le fruit noir et de la violette accompagnés de tanins expressifs.
Finale : Longue et soutenue
Garde : De maintenant à 2025
Température de service : 14-16

HISTOIRE DU DOMAINE

Lorsque vous traversez le vignoble de Cahors d'Est en Ouest, vous trouvez une famille de vignerons qui produit le breuvage préféré de Bacchus. En haut du village de Saint Vincent Rive d'Olt, Saint Patron des vignerons, elle vous accueillera dans le Domaine Le Bout du Lieu. Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations, ils seront heureux de vous faire partager leur amour de la terre, leur attachement au patrimoine et leur passion du vin.

