

# NOUVEAU DÉPART

VIN DE CAHORS



## CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique : 13,54 % vol.  
Sucres Résiduels : 1,19 g/L  
Acidité Totale : 3,15 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - pH : 3,65  
Acidité Volatile : 0,62 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> Total : 37 mg/L  
CO<sub>2</sub> : 450 mg/L



## TERROIR

Parcelles situés sur les flans de cévennes (cônes d'éboulis), sol argilo-calcaire, au niveau du lieu dit "Les Bories" à Douelle et en troisième terrasse à Mercuès.

## METHODE CULTURALE

- Taille douce en guyot mixte, 10 yeux francs max,
- Engrais organique autorisé en AB,
- Enherbement permanent de l'inter-rang, coupe 2 fois l'an,
- Désherbage mécanique sous le rang : buttage et lame intercep,
- Rognages tardifs et hauts, 2 passages seulement,
- Traitements contre mildiou et black rot : cuivre et soufre uniquement, deux passages obligatoires contre la flavescence dorée : pyrèvert.

## VENDANGE ET VINIFICATION

- Vendange manuelle avec tri à la parcelle les 15 et 17 septembre 2020,
- Eraflage, encuvage sans foulage, en cuve inox,
- Remontages avec arrosage du chapeau sans pigeage ni délestage,
- 18 jours de macération, température moyenne : 24 °C avec un max 2 jours à 29°C,
- Durée FA : 15 jours, malo terminée le 29/10.
- Soutirages en lune descendante, fin de malo, printemps et avant mise.
- Pas de collage,
- Mise en bouteille le 07/06/2021 (jour fruit) après 7 mois d'élevage en cuve inox.

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Très belle couleur caractéristique du Malbec, avec beaucoup d'intensité,
- Nez fin, sur le fruit,
- Bouche également sur le fruit, équilibrée, légère (pour un Cahors...), facile. Les tanins vont continuer à se fondre.

## CONSEILS DE DEGUSTATION

- Vin à boire dès à présent, garde maxi 5 ans.
- Avec vos plats principaux et tout particulièrement la cuisine du Sud-Ouest, fromages compris.
- Service à 17°C.