Millesime: 2016

# **TRADITION 2016 ROUGE**

DOMAINE LE BOUT DU LIEU



#### Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

C une cuvee 100% Malbec, sur le fruit et la minéralite, obtenu sur des assemblages de terroirs d'argiles rouges et de graves.

Brillant, couleur rubis intense aux reflets violace s, ce vin de voile un bouquet fruite et soutenu me lant des senteurs florales de violette et de fruits mu rs. En bouche, souple et persistante, on perc oit le fruit noir et de la violette accompagne es de tanins expressifs. C un vin plaisir que l peut assembler avec de la charcuterie, des grillades, de la viande aussi bien blanche que rouge ainsi que du fromage de caracte re.

100% Malbec

### 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 caracte re.

### Détails

Domaine: Domaine Le Bout du Lieu

Couleur : Rouge Effervescent : non Millesime : 2016 Degrès : 13 %

Viticulture: Conventionnelle

Primeur : non Bio : non

Cépages : Malbec Région : Sud-Ouest Packaging : carton de 6 Appellation : AOP Cahors

Contenance: 0.75 L

### Caractéristiques

Terroir: 2eme et 3eme terrasses du Lot - Graves et argiles rouges

Cépage: 100% Malbec

Vendange: Mecanique - 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 :** Cuvaison 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 violace s.

Nez : Ce vin de voile un bouquet fruite et soutenu me lant des senteurs

florales de violette et de fruits mu rs

Bouche: En bouche, souple et persistante, on perc oit le fruit noir et de

la violette accompagne es de tanins expressifs.

Finale : Longue et soutenue Garde : De maintenant a 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.

mage not found nttps://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\_300x100/logo campargue.jpg