

ASTROLABE Malbec

AOP* Cahors rouge

*Appellation d'Origine Protégée



Vignoble / Wine Area

Cahors - Alluvions anciennes (Terrasses du Lot Mindel et Riss alluvions anciennes - Graves)

Cahors - Ancient alluvial (Lot Mindel terraces and Riss ancient alluvial - Graves)

Cépages / Grapes varieties

100% Mauzac

Vinification / Vinification

Fermentation alcoolique à 28°C, macération pendant 25 jours. Elevage traditionnel 18 mois en fûts de chêne neufs

Alcoholic fermentation at 28 ° C, maceration for 25 days. Traditional aging 18 months in new oak barrels

Notes de dégustation / Tasting notes

Robe pourpre très profond à nuance noire. Nez intense, fumé et fruits noirs cassis-myrrille, épicé bergamote, poivre et vanille, violette, enfin notes de cacao et de réglisse. Bouche ample et fraîche, fruitée-épicée, poivrée, harmonieusement structurée de tanins polis, avec une finale empyreumatique et réglissée

It is a very deep purple colour with black tints. The bouquet is intense, smoky with dark berries, blackcurrant, blueberry, the spiciness of bergamot and pepper with vanilla and violet. Finally there are notes of cocoa and liquorice. In the mouth it is full and fresh, fruity-spicy, peppery, with a balanced structure of polished tannins with a roasted, toasted (empyreumatic) and liquorice finish

Conseils de l'œnologue / Advise from our oenologist

Servir à 17-18°C en accompagnement d'une omelette aux truffes, agneau fermier du Lot, filet de bœuf, et fromages affinés. A boire dès maintenant, se dégustera pendant 8 ans

Serve at 17-18°C. Can be enjoyed now. We recommend sharing this exceptional wine with your wine-loving friends at special occasions. Ageing potential : 8 years

Vinovalie

Les Portes du Tarn 81370 Saint-Sulpice 05 63 57 18 10 contact@vinovalie.com

Retrouvez Vinovalie sur son site internet www.vinovalie.com

et aussi sur les réseaux sociaux     