



CHÂTEAU DE CAYX

AOP* Cahors rouge

VINTAGE / MILLESIME

2018

WINE AREA / VIGNOBLE

AOC Cahors come from clay-limestone soil surrounding the Château. Age of vines : 35 years old. Thinning out of leaves and green harvesting.

AOC Cahors provenant des terrasses argilo-calcaires qui s'étagent autour du château. Age des vignes 35 ans. Vendanges en vert et effeuillage.

GRAPES VARIETIES / CEPAGES

Malbec 100 %

WINE-MAKING / VINIFICATION

Vinification in temperature-controlled stainless-steel tanks followed by a 12-18 months' period of barrel-ageing, depending upon the potential displayed by the wine.

Vinification en cuves Inox thermorégulées, élevage en barriques de 12 à 18 mois, selon le potentiel du vin.

TASTING NOTE / NOTES DE DÉGUSTATION

A purple-coloured wine, the Château de Cayx offers delicate aromas of red fruits and reveals the intensity and fleshy character typical of the Malbec varietal. In the mouth, it develops spicy notes and silky tannins. Armed with a concentration that is characteristic of the finest wines of Cahors, it is also extremely elegant, though built for the long haul (10 years).

Vin à la robe pourpre, Château de Cayx offre des arômes délicats de fruits rouges et révèle toute l'intensité et le caractère charnu du malbec. La bouche dévoile des notes épicées et des tanins soyeux. Sa concentration en fait un grand vin de Cahors, élégant, avec un beau potentiel de garde (10 ans).

SERVING SUGGESTIONS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

Recommended at room temperature (19°C) and enjoyed with either a breast of duck with cherries or a roast loin of Quercy lamb.

À servir chambré (19 °C), avec un magret de canard aux cerises ou un gigot d'agneau du Quercy.

*Appellation d'Origine Protégée



VINOVALIE
PA Les Xansos- 81600 Brens
05 63 57 18 10 - contact@vinovalie.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

