



LES BLOUSONS NOIRS

AOP* Cahors red

WINE AREA / VIGNOBLE

Cahors Third terrace, sand-clay soils.

3ème terrasse du Lot, sols sablo-argileux.

GRAPE VARIETIES / CÉPAGES

Malbec

WINE-MAKING / VINIFICATION

Hot maceration of the harvest, traditional vinification
Fermentation at 28°C with control of the temperatures.

Macération de la vendange à chaud, vinification traditionnelle.
Fermentation à 28°C avec maîtrise des températures.

TASTING NOTE / NOTES DE DÉGUSTATION

Colour: Deep dark

Nose: Vanilla and toasted notes

Mouth: Silky, fruity and unctuous, with prune and black fruits aromas.

Belle couleur noir intense. Notes d'amande grillée et de vanille. Bouche soyeuse, fruitée et onctueuse avec des arômes de pruneau, mûre et myrtille.

SERVING SUGGESTIONS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

Serve at 16-17°C with grilled meat, cooked meat and cheese

To be drunk within 5-8 years after the vintage

Servir à 16-17°C.

Peut accompagner des viandes grillées, charcuterie et fromages.

A boire dès maintenant, se dégustera dans les 5 ans



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



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