

le Gouleyant

Malbec Réserve, 2022

AOP Cahors

Terroir et viticulture

Issu des deux terroirs complémentaires de l'appellation Cahors, les terrasses de la Vallée du Lot et le plateau calcaire, ce vin bénéficie d'un climat semi-continentale aux influences océaniques.

Vinification et élevage

Vinifications en cuve inox des raisins mûris, remontages classiques permettant d'extraire la couleur sombre afin de définir un Malbec Réserve typé après un an d'élevage.

Note de dégustation

Sa robe est d'un rouge sombre. Son nez, d'une belle intensité, est dominé par des arômes de fruits (cerises noires) où se mêlent des parfums d'épices. C'est un vin sur le fruit, finissant sur des tannins fins et élégants. Il pourra être gardé en cave plusieurs années pour évoluer sur des notes de tabac blond.

Accords mets et vins

Un vin rouge gourmand et délicat, issu des meilleurs terroirs du Lot. Parfait pour accompagner des viandes rouges, des plats en sauce ou des fromages affinés.



Service : 14/16 °C
Garde : 5 à 10 ans



Degré : 12,5%

pH : 3,6

Acidité totale : 3,26 mg/l
d'H₂SO₄



SO₂ : 70 mg/l

Sucres résiduels : <3 g/l

Bouchon : DIAM

Vegan

PAR BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX

 www.legouleyant.com
 @legouleyantmalbec_