

le Gouleyant

Malbec Réserve, 2022

AOP Cahors

Terroir and viticulture

From the two complementary terroirs of the Cahors appellation, the terraces of the Lot Valley and the limestone plateau, this wine benefits from a semi-continental climate with oceanic influences.

Vinification and aging

Ripe grapes are vinified in stainless steel tanks, with classic pumping-over to extract the dark color and define a distinctive Malbec Réserve after a year's aging.

Tasting note

Dark red in color. The intense nose is dominated by fruity aromas (black cherries) mingled with spicy scents. This is a fruity wine, finishing with fine, elegant tannins. It can be cellared for several years to develop notes of blond tobacco.

Food pairing

A delicious, delicate red wine from the best terroirs of the Lot. Perfect with red meats, sauces or mature cheeses.



Service: 14/16 °C
Cellaring: 5 to 10 years



Alcohol: 12,5%
pH: 3,6
Total acidity: 3,26 mg/l
d'H₂SO₄
Total acidity (tartaric US):
4,89 mg/l
SO₂: 70 mg/l
Residual sugars: <3 g/l
Closure: DIAM
Vegan

MALBEC RÉSERVE

le Gouleyant

Cultivé sur nos terres depuis plus de 2000 ans le Malbec est le cépage endémique de notre région.

Depuis 1857, ma famille a à cœur de mettre en valeur son patrimoine viticole historique et exceptionnel.

Dégustez l'excellence du Malbec français issu de ses terroirs d'origine et découvrez ses plus belles expressions au travers de variations de style que j'ai pris soin de sélectionner.

Toujours délicat et gourmand, parfaitement ciselé, le Gouleyant est un vin français des plus charmeurs.

Bertrand-Gabriel Vigouroux



CAHORS
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

BY BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX



www.legouleyant.com



@legouleyantmalbec_