



CÔT CÔT CÔT

MALBEC

IGP COTES DU LOT ROUGE



Durant des décennies le cépage emblématique du vignoble de Cahors a été appelé Auxerrois puis Cot noir et enfin MALBEC. La particularité de ce cépage est qu'il offre la possibilité de réaliser une diversité de vins du plus simple au plus complexe.

Ainsi avec **CÔT CÔT CÔT**, nous avons choisi d'élaborer un vin de cépage très accessible.

Robe : brillante rubis foncé avec des reflets pourpres.

Nez : intense de fruits frais avec des notes florales, de groseilles

Bouche : tanins très souples avec une belle longueur, une grosse sucrosité, un bel équilibre et une finale très gourmande sur la fraise.

Assemblage : 100% Malbec (Cot noir)

Situation et terroir : les vignes sont établies sur les 1ère et 2ème terrasses du Lot, des parcelles de graves sur un sous-sol argileux.

Tenue du Vignoble : enherbement, ébourgeonnage.

Vendange : effectuées tôt le matin pour s'assurer d'un raisin rentré en cave à basse température.

Vinification : macération pré fermentaire à froid de 48 heures puis macération à basse température de 22°C maximum. Décuvage avant la fin de la fermentation alcoolique qui se termine en jus clair. Décantation naturelle en cuve inox.

Elevage : cuve inox pendant un minimum de 6 mois.

Potentiel de garde : boire de préférence dans sa jeunesse.

Accords mets et vins : charcuteries, volailles rôties, viandes rouges grillées.

Dégustation : servir entre 12 et 14°C.

