DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Cahors AOC Grande Cuvée

Château du Cèdre

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Cahors AOC.

Domaine : Château du Cèdre.

Cépages : 100% Malbec (Cot)

Millésime : 2018

À déguster jusqu'en : 2048

Robe : profonde et noire, aux reflets bleutés.

Nez : intense et racé de réglisse, suie, épices, baies noires, café, cerise, encre.

Bouche : une attaque avec une grande mâche, intense, profond, les tannins sont serrés mais de grande noblesse de texture, race et puissance maîtrisée, beaucoup de sève, une fraîcheur intense soutient la fin de bouche et apporte la complexité des arômes de café, moka, tabac et baies noires.

Conclusion : magnifique expression du Malbec, charpente et noblesse, superbe vinification et élevage de ce grand cépage !

Service : servir à 17°C en carafe une heure avant le repas avec une côte de boeuf sur le grill, canard en sauce, filet de cerf poêlé.

Une cuvée de référence au domaine, qui donne l'orientation et le profil des vins que souhaite ce duo de vignerons réputés à travers le monde pour la haute qualité de leur Malbec. Vinifié en version « intégrale », donc fermenté dans la barrique ouverte, on obtient ainsi une meilleure osmose entre le vin et le bois de la barrique (élevé 28 mois en barriques), avec une extraction soyeuse sur ce cépage noir et tannique., vinifié sans intrants, et juste une touche de sulfites à la mise.

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90546 75 2018 **Prix membre :** 85.00

Prix catalogue : 94.50