

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Le Cèdre

Cahors AOC

Château du Cèdre



**Région** : Sud-Ouest, France.

**Appellation** : Cahors AOC.

**Domaine** : Château du Cèdre.

**Cépages** : 100% Malbec (Cot)

**Millésime** : 2019

**À déguster jusqu'en** : 2034

**Robe** : noire, intense aux reflets violets.

**Nez** : complexe et profond, aux arômes envoûtants de baies noires, chair de cerise, encre, épices et une note subtile de vanille.

**Bouche** : agréable densité, avec de la race et une fraîcheur intense, une belle texture, des tannins granuleux et fins; beaucoup de sève, une structure longiligne soutient la fin de bouche sur des saveurs de cerise, vanille et de mûre.

**Conclusion** : un Malbec très fin, très noble, superbe expression de ce grand cépage !

**Service** : carafes une heure avant le repas et servir à 17°C avec un magret de canard mariné à l'aceto balsamico, une entrecôte grillée, un filet d'agneau au sésame.

Cette grande cuvée Le Cèdre du Château éponyme est issue de vieilles vignes dans un sol très ancien, idéalement situé à égale distance de l'Océan Atlantique, des Pyrénées et de la Méditerranée. Un terroir qui permet de façonner des vins uniques, sur un domaine où la recherche du bio a commencé il y a trente ans déjà.

**Teneur en alcool** : 13%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90552 75 2019    **Prix membre** : 41.20

**Prix catalogue** : 45.80