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

Distinctions : Bettane + desseauve : 92/100
Jancis Robinson : 17/20

Robe : noire, intense aux reflets violets.

Nez : complexe et profond, aux arôme 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 : carafer 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