DiVO

Weinkultur
seit 1936

Château du Cèdre

Cahors AOC
Château du Cèdre

Region : Südwest, Frankreich.

Bezeichnung : Cahors AOC.

Domäne : Château du Cèdre.

Rebsorten : 5% Tannat, 5% Merlot, 90% Malbec (Cot)

Jahrgang : 2022

Zu probieren bis : 2032

Auszeichnungen : Wine Enthusiast : 92/100
Jamessuckling : 92/100

Anblick : dunkelrot fast schwarz, mit violetten Reflexen.

Geruch : frisch und fruchtig, Aromen von Brombeer-und Heidelbeercoulis, Kirsche und Pfingstrose.

Geschmack : frischer Auftakt, schönes Volumen entwickelt sich, elegante harmonische Struktur, die Tannine sind fest und seidig. Langes Finale auf Noten von Kirschenhaut und Brombeercoulis.

Schlussbewertung : ein Cahors, der gegenwärtig sehr zugänglich ist, mit einer Struktur, die ihm eine gute Zukunft verspricht!

Servieren : bei 17°C. Entenbrust, Cassoulet, Pilzpfanne mit Kräutern.

Das Château du Cèdre hat seine ersten Weine 1973 in Flaschen abgefüllt. Die Söhne von Charles Verhaeghe, dem Gründer des Guts, ergänzen sich perfekt: Jean-Marc in den Reben und Pascal in der Vinifikation. Pascals Söhne gehören ebenfalls zur Equipe, seit 20 Jahren wird biologisch gearbeitet.

Alkoholgehalt : 13%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 91431 75 2022 **Preis für Mitglieder :** 19.50

Katalogpreis : 21.60