DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Extra Libre (s/sulfites ajoutés)

Cahors AOC

Château du Cèdre

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Cahors AOC.

Domaine : Château du Cèdre.

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

Millésime : 2021

À déguster jusqu'en : 2026

Robe : cerise sombre aux reflets grenat.

Nez : franc et frais, il libère des senteurs de cerise mûre, de cassis, d'épices douces, de pivoine et de poivre.

Bouche : ample et généreuse en fruit ; la cerise, le cassis et la pivoine dominent clairement. Les tannins fins sont très bien enrobés. La charpente est harmonieuse et gourmande et laisse une belle sensation de fraîcheur en finale.

Conclusion : un Malbec de Cahors, gourmand et croquant, sans sulfites ajoutés !

Service : servir à 16°C avec un tartare de boeuf au couteau, des saucisses aux herbes, des poivrons farcis.

Les vins sans sulfites ajoutés ont le vent en poupe. Avec une parfaite maîtrise dans la vinification, cette cuvée « extra libre » est un vrai vin de soif qui démontre que le Malbec (ou Cot) est un cépage polyvalent dans son berceau de Cahors.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91432 75 2021 **Prix membre :** 17.70

Prix catalogue : 19.70