DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Cahors AOC, Juvéniles, Malbec

Château du Cèdre

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Cahors AOC.

Domaine : Château du Cèdre.

Cépages : 100% Malbec (Cot)

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2028

Distinctions : Jamessuckling : 91/100

Robe : rouge sombre, reflets violets.

Nez : très attirant, expressif, pur, sur des arômes de myrtille et de cassis, de réglisse, de violette et de noyau de cerise.

Bouche : souple, très juteuse, fraîche, avec une pointe de Co2 et des tannins croquants, légèrement rustiques. Un beau vin fruité, très agréable, avec une finale sur le noyau de cerise.

Conclusion : un superbe rapport qualité-prix, un vin de pique-nique, à partager avec des amis !

Service : servir à 13°C. Champignons grillés, pavé de saumon au sésame, manchego.

Le Château du Cèdre met ses premiers vins en bouteille en 1973. Les fils de Charles Verhaeghe, fondateur du domaine, se complètent avec succès : Jean-Marc à la viticulture et Pascal à la vinification. Les fils de ce dernier font aussi partie de l'équipe, qui travaille en bio depuis 20 ans.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91433 75 2022 **Prix membre :** 12.90

Prix catalogue : 14.50