

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Cèdre Héritage

Cahors AOC

Château du Cèdre



Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Cahors AOC.

Domaine : Château du Cèdre.

Cépages : 100% Malbec (Cot)

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2032

Robe : robe rubis soutenue légèrement violacée.

Nez : notes de violettes et de réglisse.

Bouche : ample, tendue, fraîche et volumineuse.

Conclusion : Un formidable Cahors, original sur le fruit et la gourmandise.

Service : 16-17°C, avec viandes rouges, agneau, grillades, canard, fromages.

Issu des anciennes terrasses du Lot, ce Malbec de Cahors séduit par l'équilibre entre fraîcheur vive, tanins croquants et rondeur savoureuse.

vinification : cuvaison d'environ deux semaines.

Aucun intrant oenologique pendant la vinification et l'élevage.

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 95912 75 2022

Prix spécial membre : 11.80 **-15%**

Prix catalogue : 13.90