

Tradition

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Appellation: IGP Côtes du Lot

Terroir: 3ème terrasse alluviale du Lot.

Sol limono-argileux, limono-sableux, graves (galets)

Encépagement: 35% malbec, 45% merlot, 20% tannat

Age de la vigne: 12 ans (malbec), 20 ans (merlot), 52 ans (tannat)

Rendement: 45 Hectolitres par Hectare

Travail du sol: Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang

Récolte: Mécanique

Vinification: Vinification séparée des cépages; Eraflage, foulage, encuvage. Fermentation alcoolique entre 28° et 30°. Remontage léger. Cuvaison post fermentaire de 10 jours à 30°. Assemblage et filtration légère à la mise en bouteilles.

Elevage: Elevage séparé des cépages en foudres de chêne de 400L durant 15 mois.

Nombre de bouteilles: 7700

A déguster/garde: 10 ans

Température: 18°

TAV: 13.5

A la dégustation:

Vue: Une robe rubis profond

Nez: Un nez puissant de fruits mûrs avec un léger boisé.

Bouche: Une bouche ample et soyeuse avec une finale chaleureuse et épicée.

Accords mets/vin: Magret de canard – Viandes rouges grillées – Gigot d'agneau

