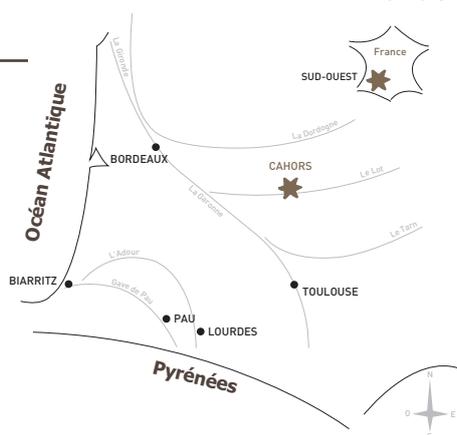




AOP CAHORS MALBEC 2009

votre contact au 05 59 05 14 66
sudouest@osmin.fr



Profil :

Parmi les méandres du Lot et bénéficiant de ses effets de régulateur thermique, est niché le vignoble de l'AOP Cahors, terroir ancestral du cépage Malbec. Ce vin, d'une couleur profonde, pourpre sombre, presque noire avec des reflets violine, présente des arômes puissants et complexes de fruits noirs (mûre, cassis, cerise noire) et d'épices (réglisse, cannelle ou cacao). La bouche est servie par des tanins soyeux.

Viticulture :

Cépages : 100 % Malbec

Terroir : L'appellation Cahors possède 2 grandes familles de terroirs :

- Les terrasses réparties le long de la vallée du Lot.
- Le causse : plateau calcaire surplombant la vallée. Les sols peu profonds sont sensibles à la sécheresse mais donnent une expression aromatique très épicée.

Pour ce vin rouge, nous sélectionnons des parcelles sur les 2^o et 3^o terrasses (les plus qualitatives) et sur le causse.

Climat : Déjà continental, le climat de l'AOC Cahors profite des méandres du Lot comme régulateur thermique, qui adoucit les hivers et tempère la chaleur de l'été dans la vallée. A l'automne, le Lot devient aussi une barrière naturelle aux précipitations venant du Nord.

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles et mécaniques, au début du mois d'octobre, avec une attention particulière portée au choix de la date de récolte car le Malbec l'exige particulièrement. Macération pré-fermentaire à froid pour augmenter la complexité aromatique et extraire les meilleurs tanins contenus dans les pellicules. Fermentation alcoolique à température contrôlée (25°C) et macération d'environ 3 semaines. Extraction douce et maîtrisée. La fermentation malo-lactique en cuve précède un élevage de 10 mois (dont un quart sous bois) qui affinera les différents lots et donnera des tanins soyeux. Assemblage des différentes origines après cet élevage et 2 mois avant la mise en bouteille.

Commentaire de dégustation :

Robe soutenue, pourpre sombre, presque noire. Nez montant, agréable et expressif, avec des notes de fruits noirs (cassis, mure, myrtille), d'épices douces (cannelle, vanille), une touche de cacao et une agréable senteur de boîte à cigares. La bouche est gourmande, l'enrobage des tanins donne à celle-ci un caractère velouté. La finale se prolonge sur une sensation de douceur.

Conseils de service, association mets & vins :

- Température idéale : 16°C
- Potentiel de garde : 5 ans
- Associations mets & vins : Ce vin rouge ample et riche pourra s'associer à de nombreux plats de la gastronomie française dont les suivants : poëllée de champignons, fondue de viandes, poularde truffée, confit de canard, coq au vin, entrecôte grillée, tournedos, fromages affinés, camembert...