

1^e H - CHÂTEAU HAUTERIVE
A.O.P. CAHORS
2020



Sol : Argilo-siliceux et Argilo-calcaires
2^e et 3^e terrasses de la vallée du Lot
Age des vignes : 25 ans

Elevage : En cuve associé à de la micro-oxygénation, collage et filtration pour assurer une stabilité des vins dans le temps.

Robe soutenue aux reflets violacés, nez expressif de fruits rouges (groseille), même franchise en bouche, le fruit est mis en valeur par des tanins veloutés !

Accompagne charcuterie, terrines, pâtés truffés, viandes rouges.

Millésime: 2020

Cépages : 70 % Malbec, 30 % Merlot

2 * coup de coeur Hachette

Prix Caveau 10,1 €

SILICE - CHÂTEAU LES CROISILLE

A.O.P. CAHORS

2022



Parcelles situées sur le plateau calcaire de Luzech, plus précisément sur des terroirs constitués d'argiles rouges siliceuse et ferreuses, que l'on appelle terroir sidérolithique.

Vinification: Éraflage. Extraction par de légers pigeages et remontages journaliers Macération de 20 jours à 25/28°C
Elevage: Un an en vieux futs de 225 litres.

Ce vin, fortement dominé par les fruits rouges, vous offrira une toute nouvelle vision de l'appellation Cahors.

Millésime: 2022

Cépage: 100% Malbec
BIO

Prix Caveau 15,6€

CHÂTEAU DU CÈDRE

A.O.P. CAHORS



TERROIR Cônes d'éboulis calcaire et Hautes terrasses du Mindel
ÂGE DES VIGNES 15 à 30 ans
VINIFICATION Aucun intrant œnologique et cuvaison d'une trentaine
de jours
ÉLEVAGE 20 mois en foudre et barrique

Au nez
Riche et expressif, notes de fruits noirs, épices

En bouche
Tanins croquants, fraîcheur, rondeur, longueur en bouche,
charmeur

Millésime: 2022

Cépage: 90% malbec 5% merlot 5% Tannat

BIO

Prix Caveau 18,9€

CHÂTEAU LAGRÉZETTE

A.O.P. CAHORS

2016



Vendanges : vendanges à la main.

Nature du sol : deuxième et troisième terrasses du Lot, sols argilo-limoneux sur graves sur socle calcaire du Kimméridgien, 120 à 160 m d'altitude, climat semi-continentale.

Âge moyen des vignes : 20 à 35 ans.

Vinification : Macération à froid à 8°C pendant 4 à 7 jours, Fermentation alcoolique à 26°C, Macération finale à Chaud (28°C), Remontages quotidiens, pigeages, fermentation malolactique en cuves et barriques de chênes.

Cuverie : cuves inox thermo-régulées et foudres de chêne français.

Élevage : élevage 18 mois en barriques neuves (30 %), d'un vin (40 %) et de deux vins (30 %)

Cépage : 100% Malbec

Prix Caveau 32€

VIN MYSTERE

2016



A l'oeil
Robe rubis clair et foncé

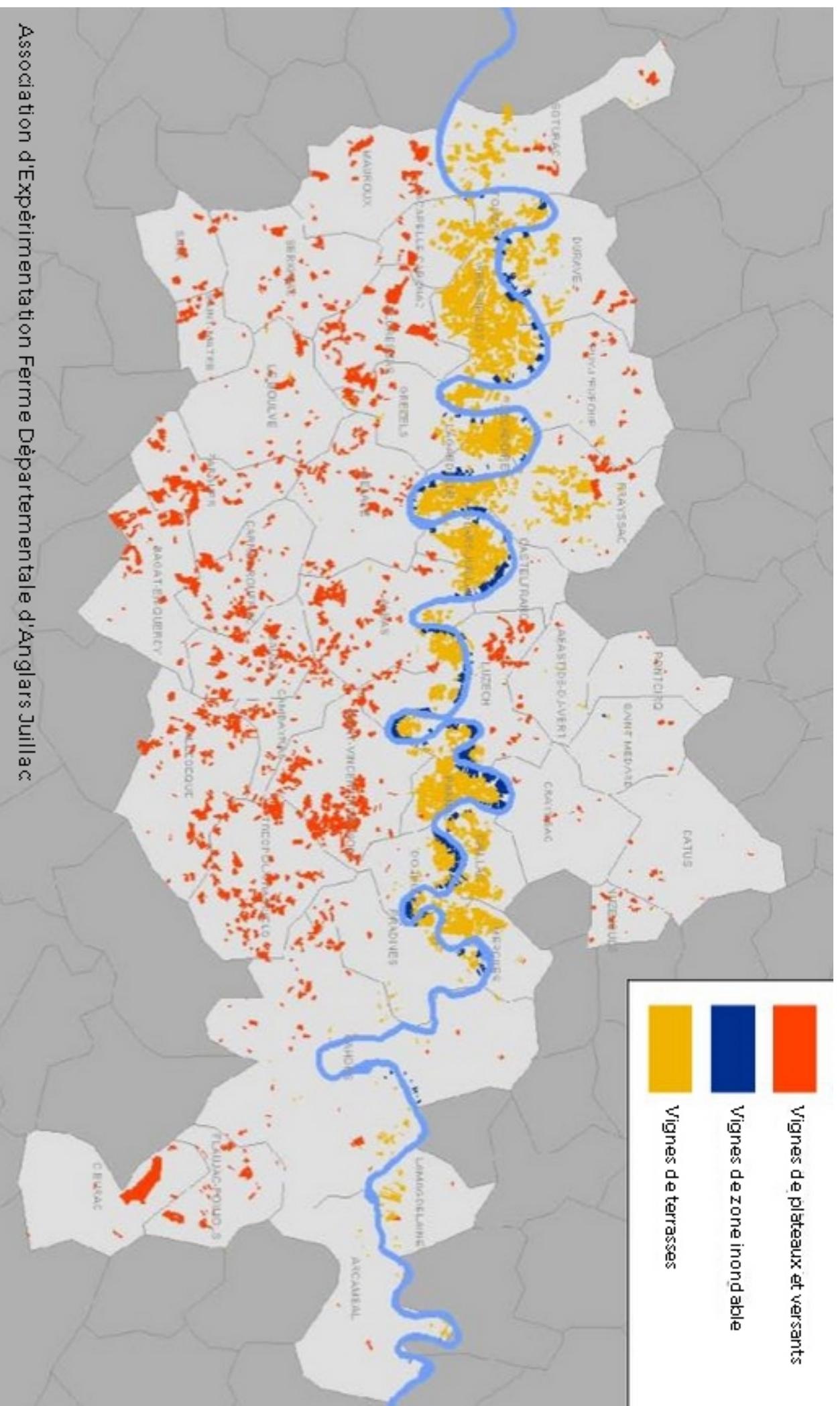
Au nez
Des arômes très purs de fruits noirs et de fleurs.

En bouche
Un palais intense avec des notes de mûre et de cassis et une belle fraîcheur.

Millésime: 2016

Cépage(s): ?

Prix Caveau 33,9€



Association d'Expérimentation Ferme Départementale d'Anglars Juillac