CÔT CÔT CÔT 2024 ROUGE

VIGNOBLES PELVILLAIN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Durant des décennies le cépage emblématique du vignoble de Cahors a été appelé Auxerrois puis Cot noir et enfin MALBEC. La particularité de ce cépage est qu'il offre la possibilité de réaliser une diversité de vins du plus simple au plus complexe.

Accords mets et vins

charcuteries, volailles rôties, viandes rouges grillées.

Détails

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Didier Pelvillain
Theme : lesbleus
Domaine : Vignobles Pelvillain
Couleur : Rouge
Appellation : IGP Côtes-du-Lot
Cépages : Malbec
Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Contenance : 0,75 L

Dégustation

Robe : brillante rubis foncé avec des reflets pourpres
Nez : intense de fruits frais avec des notes florales
Bouche : Tanins très souples avec une belle longueur, une importante sucrosité.
Finale : un bel équilibre et une finale très gourmande sur la fraise.
Garde : 5 ans
Température de service : 12-14°C

Caractéristiques

Terroir : les vignes sont établies sur les 1ère et 2ème terrasses du Lot, des parcelles de graves sur un sous-sol argileux.
Cépage : MALBEC 100%
Vendange : mécanique, éraflée
Viticulture : enherbement, ébourgeonnage.
Vinification : macération pré fermentaire à froid de 48 heures puis macération à basse température de 22°C maximum. Décuvage avant la fin de la fermentation alcoolique qui se termine en jus clair. Décantation naturelle en cuve inox.
Elevage : cuve inox pendant un minimum de 6 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

Vigneron depuis plusieurs décennies, j'ai toujours été interpellé par la nature qui pour chaque vendange pose le sceau de son cycle sur les perceptions de ce noble nectar qu'est le vin. Tous les ans, mon inspiration me guide vers la meilleure approche pour élaborer des vins aux profils les mieux adaptés selon leurs origines. Cette période, c'est une symphonie sans cesse révélée, une ode à l'inspiration chaque année renouvelée.

AUGERON
FAMILLE PERRI