

Chenin Blanc Sec

MALBEC de CAHORS
Appellation Cahors Contrôlée

Cépage : Chenin (100%)

Terroir : Les vignes s'étendent sur les croupes graveleuses environnantes au château, sur les communes de Caillac et de Mercuès. Un terroir argilo-siliceux idéal à la culture de la vigne avec le choix, pour obtenir des vins concentrés au grand potentiel de garde, d'une très forte densité de plantation.

Vinification : La récolte est manuelle, comme le tri, grain par grain. Suivent un débourageage léger à froid, une fermentation et un élevage avec bâtonnage en barriques de 400 litres.

Dégustation : Avec une belle robe jaune brillante, le Chenin sec sait séduire dès le premier regard. Au nez, le bouquet explosif d'arômes floraux et de poires est complété, après aération, par des notes vanillées. La bouche, ample, confirme les senteurs de fruits blancs et de vanille. La finale longue et persistante vient comme une signature de ce vin tout en rondeur.

Accords mets et vins : Mariez-le avec vos pâtisseries aux fruits : tarte aux pommes ou tatin, fruits au sirop, tiramisu aux fruits rouges... L'idéal sera une tarte amandine aux poires ! Au cours du repas, vous le préférerez avec des fruits de mer ou du poisson ainsi que des cuisines plus épicées, thaï ou indienne.

Temps de garde : 5-10 ans

Température de service : 14°C

La gamme : Chenin blanc doux, Chenin blanc sec, Le Vassal de Mercuès, château de Mercuès Grand vin, château de Mercuès Malbec 6666, château de Mercuès Icône WOW.

Packaging : Cartons de 6 ou de 12 Bouteilles.

