

Malbec 6666

MALBEC de CAHORS
Appellation Cahors Contrôlée

- Cépage :** Malbec (100%)
- Terroir :** Les vignes s'étendent sur les croupes graveleuses environnantes au château, sur les troisièmes terrasses des communes de Caillac et de Mercuès. La densité de plantation est très élevée avec 6666 pieds par hectares. Ce terroir argilo-siliceux idéal à la culture de la vigne permet d'obtenir des vins concentrés au grand potentiel de garde.
- Vinification :** Les vinifications sont menées avec beaucoup de rigueur : sélection parcellaire, macérations préfermentaires, remontages longs. Suit un élevage de 18 mois en fûts. Le vieillissement se fait pour partie en barriques de chêne de l'Allier.
- Dégustation :** La cuvée Malbec 6666 est l'expression même du Malbec. Expressif et puissant en bouche, ce vin se reconnaît par ses arômes complexes de fruits noirs, d'épices et de cuir.
- Accords mets et vins :** Cette Cuvée 6666 accompagnera les repas du « terroir » composés de viandes aux sauces relevées (sauce au Roquefort, sauce au poivre...), une fondue bourguignonne ou un camembert braisé.
- Temps de garde :** 16-20 ans
- Température de service :** 16-18°C
- Palmarès :**
2011 : 93/100 Wine Enthusiast
2010 : 86-87/100 Tom Cannavan
- 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 :** Caisse bois de 6 Bouteilles

