



pigmentum

MALBEC DE CAHORS

pigmentum

MALBEC DE CAHORS

Fiche technique

LE MALBEC DE CAHORS

Avant d'être exporté vers l'Argentine à la fin des années 1860 le Malbec était cultivé à Cahors, depuis plus de mille ans déjà. Jusqu'à la fin du XIXe siècle, il était le cépage le plus répandu dans la région bordelaise avant d'être remplacé par d'autres variétés après la crise du phylloxera à la fin du XIXème siècle.

PAYS France

CÉPAGE Malbec

RÉGION VITICOLE Occitanie

COULEUR Rouge

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE AOP Cahors

TERROIR

Ce vin est issu des différents vignobles qui forment les terrasses calcaires de la vallée du Lot.

VINIFICATION

Une fermentation traditionnelle par remontages classiques avec macération pré-fermentaire à froid et une cuvaison courte de 15 jours sont nécessaires pour maintenir l'essentiel du fruit.

DÉGUSTATION

Il séduit par sa robe rouge profonde et ses arômes puissants de fruits rouges et noirs : framboise, cassis, mûre. En bouche, les tanins sont beurrés et enrobés par le fruit. Un vin gourmand, rond et généreux à boire seul ou à accompagner de plats copieux.



DECANTER WORLD WINE AWARDS

BRONZE