



# CROCUS

## L'ATELIER 2014

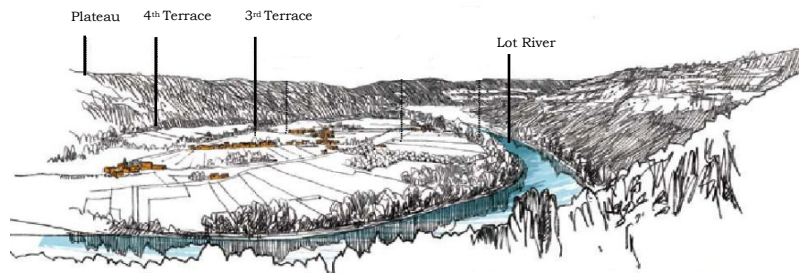
### Malbec de Cahors

L'expertise respective de Paul Hobbs et Bertrand Gabriel Vigouroux sur le cépage Malbec a permis de réinterpréter de manière singulière le vin de Cahors. L'Atelier se compose de trois terroirs différents, le plateau, le piémont et la haute terrasse apportant respectivement au vin trois caractéristiques essentielles : élégance, structure, et la puissance.

<b>Terroirs</b>	<b>Plateau</b>	<b>4eme Terrasse</b>	<b>3eme Terrasse</b>
<b>Temps géologique</b> (Ma)	2eme periode du jurassique (-157.3 à-152.1)	Quaternaire (-2.6 à maintenant)	Mindel (-0.7 à -0.5)
<b>Sol</b>	roche calcaire Kimmeridgien, argiles rouges riche en fer, et argiles bleues	éboulis calcaire, graves, très anciens dépôts d'alluvions	galets, argiles, sable, concrétions de fer, très anciens dépôts d'alluvions
<b>Altitude</b>	300m	240m	170m
<b>Profile du vin</b>	Elégance & Structure	Maturité & Fruits rouges	Richesse & Volume

### Vignes

- Taille en Guyot simple
- Haute densité de plantation 5000 pieds/ ha
- 50 hl/ ha
- L'ensemble des vignes est travaillé en lutte raisonnée



### Millésime

Des conditions thermiques idéales au printemps pour la floraison. L'été fut couvert mais prolongé par un été indien avec un mois de septembre ensoleillé et sec, marqué par des nuits fraîches et des journées encore chaudes, idéale pour une maturité optimale et des vignes saines.

### Vinification

- 100% Malbec
- Vendangé entre le 1er et le 13 octobre
- Sélection des grappes principalement sur la 4eme et 3eme terrasse
- 3 jours de pré-fermentation à froid, 25 jours de fermentation totale
- Fermentations en cuves inox thermos-régulée
- Remontage et délitage

### Dégustation

Un vin presque opaque aux teintes violettes, offrant un nez harmonieux de cerise Morello, de prune et de mûres avec un soupçon de cuir. Le palais est expansif avec de la figue fraîche, de la framboise et du cassis avec des tanins présent et une touche de poivre fraîchement moulu. Un vin structuré, adapté pour une grande variété de cuisines.

**Production:** 72 000 bouteilles

