



CROCUS

LE CALCIFÈRE 2014

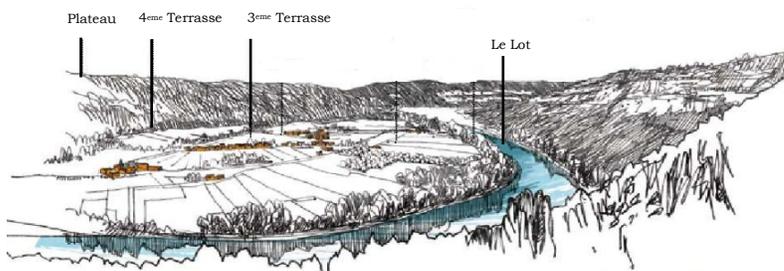
Malbec de Cahors

La force de Cahors réside dans la grande diversité de ses sols, avec un total de 9 terroirs différents. En créant ce vin, Paul Hobbs et Bertrand-Gabriel Vigouroux mettent en évidence grâce à une sélection de parcelles identifiées, les expressions particulières des terroirs de la vallée du Lot.

Terroirs	Plateau	4eme Terrasse	3eme Terrasse
Temps géologique (Ma)	2eme periode du jurassique (-157.3 à-152.1)	Quaternaire (-2.6 à maintenant)	Mindel (-0.7 à -0.5)
Sol	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
Altitude	300m	240m	170m
Profile du vin	Elégance & Structure	Maturité & Fruits rouges	Richesse & Volume

Vignes

- Taille en Guyot simple
- Haute densité de plantation : 5000 pieds/ ha)
- 40 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
- Vendanges manuelles du 1 au 4 octobre
- Sélection des grappes sur le plateau, la 3eme et 4eme terrasse
- 3 jours de pré-fermentation à froid, 25 jours de fermentation totale
- fermentations en petite cuve inox thermo-régulée
- Remontages et délestages
- 18 mois en barriques françaises 50% neuves, 50% en barrique d'un vin

Dégustation

Un vin intensément sombre avec une touche fuchsia sur le disque. Ce généreux Malbec offre des arômes de cerise noire et rouge, de cheesecake aux myrtilles et d'épices. Le palais est concentré avec des arômes de brioche, de prunes rouges fraîches, de chocolat noir et de muscade appuyée par des tanins à grain fin.

Production: 23 136 bouteilles

