



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



Antisto Cahors

MALBEC de CAHORS
Appellation Cahors Contrôlée

Cépage : Malbec (100%)

Terroir : Pour créer cet autochtone, nous avons sélectionné des raisins récoltés à parfaite maturité, soit sur les coteaux cadurciens au sol argilo calcaire, soit sur les terrasses de la vallée du Lot au sol limoneux du quaternaire, pourvu en graves.

Vinification : Les vinifications ont été menées avec le plus grand soin, en privilégiant des extractions douces et des fermentations longues.

Dégustation : Sa robe rouge rubis est brillante et sombre. Le nez révèle des parfums de petits fruits rouges et de très légères notes vanillées. En bouche, Antisto est rond et fruité avec des saveurs de cerise, prune, réglisse et une finale aux tanins longs et veloutés.

Accords mets et vins : Dans cette collection, ce Malbec accompagnera à merveille la cuisine du monde comme les paëllas, les tortillas, les lasagnes, les antipastis, les fajitas, ...

Temps de garde : 5-8 ans

Température de service : 16-17°C

Palmarès :
2012 : 87/100 Wine Spectator et Médaille d'or Concours Féminalise
2011 : 87/100 Wine Spectator
2009 : Médaille de bronze Concours des Vins du Sud-Ouest

La gamme : Antisto Cahors et Antisto Mendoza.

Packaging : Carton de 6 Bouteilles

Carton de 12 Bouteilles

