



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



Gouleyant

MALBEC de CAHORS
Appellation Cahors Contrôlée

Cépages : Malbec (85%), Merlot (15%)

Terroir : Le Gouleyant est le résultat d'un assemblage de vins issus des principaux terroirs du vignoble de Cahors : Le causse du Quercy, plateau au sol argilo-calcaire situé à 350 mètres d'altitude et exposé aux fortes variations de température. La vallée du Lot creusée dans le causse par la rivière où se sont formées des collines graveleuses au sol argilo-siliceux.

Vinification : Les vins sont élaborés traditionnellement en cuves inox à partir de raisins bien mûrs. Mais pour obtenir le caractère « Gouleyant » des tanins, ils sont vinifiés à des températures autour de 25°C avec des temps de macération n'excédant pas 8 à 10 jours.

Dégustation : Dominé par le Malbec, sa robe est rouge sombre, presque noire. Son nez très puissant exhale des arômes de fruits rouges. En bouche, l'attaque tendre et fruitée est dominée par des notes de cerise bien mûre. En finale, les tanins sont présents mais tout en rondeur et veloutés.

Accords mets et vins : Conseillé pour accompagner des viandes grillées ou rôties, il est un vin gourmand et facile à boire et s'accommodera de toutes sortes de plats. Idéal pour un pique-nique campagnard improvisé.

Temps de garde : 5 ans

Température de service : 16-17°C

Palmarès :
2012 : 2 étoiles Guide Hachette des Vins
2012 : 88/100 Wine Spectator
2011 : 1 étoile Guide Hachette des Vins
2010 : 89/100 Wine Spectator
2009 : Médaille d'argent Decanter World Wine Awards, 89/100 Wine Spectator

La gamme : Gouleyant Rouge, Gouleyant Rosé et Gouleyant Blanc.

Packaging : Carton de 6 Bouteilles Carton de 12 Bouteilles

