

Château Armandière

Malbec Ancestral

Cahors - Rouge 2014



Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Cahors
Cuvée :	malbec ancestral
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Malbec (100%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

Avec une couleur brillante, ce vin exhale une fraîcheur et des arômes de fruits rouges bien mûrs. Les tanins révèlent une texture onctueuse avec une note épicée. Un vin intense et bien structuré.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pigeage fréquent, Utilisation de levures indigènes. Elevage en fût de chêne de deux vins.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur violette, éclatante, reflets cerise.

NEZ : Aromatique, fruité, arômes de cassis, arômes de fruits rouges, arômes d'épices, arômes de chêne.



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes rouges grillées, Confit de Canard, Magret de canard, Fromages



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2017 : 2 étoile(s)

Concours des vins des vignerons indépendants 2016 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

