CHÂTEAU DE CÉNAC PRESTIGE 2020 ROUGE

VIGNOBLES PELVILLAIN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Le vin issu du Château de Cénac est élaboré dans la grande tradition des meilleurs vins de Cahors.

- 100% Malbec

Accords mets et vins

Plats régionaux à base de canard, gibiers, viandes rouges, fromages.

Détails

Millesime : 2020
Degrès : 14 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Domaine : Vignobles Pelvillain
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Cahors

Caractéristiques

Terroir : Le vignoble de 7 hectares est établi autour du vieux château médiéval sur un plateau argilo-calcaire exposé au sud et recouvert partiellement d'argile brune et de pierres ferrugineuses. Il surplombe le Lot à une altitude de 240 mètres.
Cépage : 100% Malbec
Vendange : La vendange est triée pour un état sanitaire parfait et totalement égrappée.
Viticulture : Enherbement, ébourgeonnage, effeuillage, vendange verte.
Vinification : Macération en cuves inox thermo-régulées pendant environ 3 semaines, remontages fréquents pour obtenir une extraction optimale.
Elevage : Après accomplissement de la fermentation alcoolique, le vin est élevé en barriques de chêne français pendant 9 à 12 mois.

Dégustation

Garde : Dégustation conseillée entre 4 et 9 ans. Garde 15 ans.
Température de service : servir entre 16 et 18°C.

HISTOIRE DU DOMAINE

Vigneron depuis plusieurs décennies, j'ai toujours été interpellé par la nature qui pour chaque vendange pose le sceau de son cycle sur les perceptions de ce noble nectar qu'est le vin. Tous les ans, mon inspiration me guide vers la meilleure approche pour élaborer des vins aux profils les mieux adaptés selon leurs origines. Cette période, c'est une symphonie sans cesse révélée, une ode à l'inspiration chaque année renouvelée.