



# AOP CAHORS



**Cépages** : 90 % Malbec et 10 % Merlot.

**Terroir** : Deuxième et troisième terrasse de la vallée du Lot. Cône d'éboulis calcaire.

**Vinification** : traditionnelle, en cuve, 3 semaines de cuvaison avec alternance de remontages et piégeages. Elevage sur lies fines durant 2 mois

**Dégustation** : Un vin riche, une bouche puissante et des tanins adoucis par la sucrosité d'un bois fondu

**Accord mets/vin** : Fromages, veau, agneau