



AOP CAHORS

CHATEAU BOVILA

Rouge « Prélude »



Cépages : 100% Malbec.

Sol : Argilo calcaire

Vinification : Macération pré fermentaire à froid. Vinification à basse température. Vin naturel, sans sulfites ajoutés.

Dégustation : Robe brillante de couleurs grenat aux reflets sombres. Cette cuvée exprime au nez l'intensité et la fraîcheur des petits fruits noirs (mûre, cassis, myrtille). La bouche séduit par le côté gourmand des arômes et la douceur des tanins très harmonieux. Le fruit, très présent, persiste dans une belle longueur.

Accord mets/vin : Cette cuvée, élaborée sans sulfites depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille, se veut originale dans la présentation des arômes variétaux du cépage Malbec. Elle peut être servie à la température classique de 18°C, mais à 16°C la fraîcheur sublimerait les arômes. Ce vin accompagnera les viandes blanches ou rouges, sans oublier les fromages au lait cru.