



# AOP CAHORS

Château Bovila

Prieuré de Bovila



Cépages : Malbec 100%

Age des vignes : 30 ans

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: vinification traditionnelle, sans filtration, sans collage systématique ou bien uniquement au blanc d'œuf de ferme.

Soutirage tous les 75 jours les 9 premiers mois

Elevé en fût de chêne durant 12 mois.

Titre alcoométrique : 14% Vol.

## Dégustation :

Robe profonde et brillante. Nez très fruité accompagné d'une touche mentholée. Bouche souple et fruitée à l'attaque, se montre chocolatée en finale.

## Conseil pour la dégustation :

Servir chambré (18°C)

Vin à carafier ou à ouvrir plusieurs heures à l'avance ou si possible la veille.

Accompagnera les viandes rouges, les gibiers, plateau de fromages