



AOP CAHORS

Château de Rouffiac

Latitude 44



Cépages : Malbec 100%

Age des vignes : 25 ans

Sol : Argilo-silicieux-ferreux

Rendement : 35 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles
Macération pré fermentaire suivie d'une fermentation traditionnelle de 3 semaines en cuve béton thermo régulé
Elevage en fût de chêne français pendant 10 mois

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Belle robe grenat foncé aux reflets violine. Le nez est complexe et gourmand aux arômes de fruits rouges et noirs intense marié à des notes subtiles de vanille. La gourmandise se poursuit en bouche avec des tanins veloutés, un milieu de bouche doux et soyeux et une finale toute en douceur et en arômes.

Conseil pour la dégustation :

Servir chambré (18°C)

A déguster chambré (18°C)

Ce vin doit être aéré pour une consommation immédiate, il accompagnera à merveille l'agneau ou le canard ainsi que des gibiers en sauce