



AOP CAHORS

Château de Rouffiac

La Passion



Cépages : Malbec 70%, Tannat 30%

Age des vignes : 25 ans

Sol : Argilo-silicieux

Rendement : 35 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles
Vinification traditionnelle

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Belle robe grenat profonde et brillante.

Vin aromatique et fruité avec des notes boisées.

En bouche, l'équilibre est là avec les tannins présents, tout en finesse.

Une belle rondeur et des notes finales épicées caractérisent là encore un boisé fin.

Bonne longueur en bouche.

Conseil pour la dégustation :

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