



# AOP CAHORS

## Château de Rouffiac

### Séduction



Cépages : Malbec 100%

Age des vignes : 30 ans

Sol : Graves

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: Vin issu de cuve saignées pour concentrer le meilleur et d'une macération courte afin de conserver la finesse

Vinification à basse température pour la conservation de la fraîcheur et du fruit.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

### Dégustation :

Belle robe grenat profonde et brillante.

Nez intense de fruits rouge à dominante framboise.

L'attaque en bouche très fruitée est caractéristique du malbec jeune sur les mêmes notes framboisées que le nez.

Fondant, les tanins développent un fruit franc et dense.

La finale est douce, suave, presque sucrée et pourtant ferme et vineuse.

### Conseil pour la dégustation :

Servir rafraîchi (14-15°C) en été et chambré (18°C) le reste de l'année

Apéritif dinatoire, viandes blanches ou grillées, poissons en sauce, fromages doux.