



AOP CAHORS

Château de Rouffiac

L'exception



Cépages : Malbec 100%

Age des vignes : 50 ans

Sol : Argilo-ferrugineux

Rendement : 25 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles,
Sélection des meilleurs grains
Vinification traditionnelle
Elevage de 28 mois en fût de chêne français

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Vin noir aux reflets pourpres.

Haute expression au nez avec des arômes de fruits noirs et de chêne qui se marient avec succès. Les notes de sous-bois, minérales et truffées signent un grand vin.

La bouche est puissante et douce à la fois. Les tanins soyeux se développent avec beaucoup de volume et une finale très longue.

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

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z