



AOP CAHORS

Château Bovila



Cépages : Malbec 80%, Merlot 20%

Age des vignes : 30 ans

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 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.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Robe brillante, rubis. Un nez puissant, caractérisé par des arômes de raisins de Corynthe, puis à l'aération compoté, fruits confits.

Son attaque en bouche est vive, fruité intense (cerise, groseille).

En début de bouche les tanins sont bien présents mais pas agressifs, beaucoup de volume, le final est marqué par les raisins de Corynthe.

Conseil pour la dégustation :

Servir chambré (18°C)

Accompagnera les viandes rouges, plateau de fromages