



PasSage

Issue de vieilles vignes de Malbec, ce Cahors est structuré tout en gardant une belle finesse. D'un noir intense, on retrouve de jolies notes d'épices apportées par l'élevage en fûts anciens, mais aussi des notes de fruits mûrs, noirs, presque confits.

Appellation Cahors

Cépage 100 % Malbec

Âge moyen des vignes 50 ans

Densité de plantation 4500 pieds / hectare

Terroir Haute terrasse du Mindel (3^{ème} terrasse) sur un sol d'alluvion très anciennes, on y retrouve bon nombre de galets roulés sur des sables ferrugineux.

Vinification En garde vin, vendange 100% égrappée. Cuvaison de 3 à 4 semaines avec pigeages aux pieds réguliers et macération à chaud post fermentation.

Elevage 12 mois en fûts

