

FICHE TECHNIQUE

LES CALADES 2022

| | | |
|---|---------------------|---|
|  | Appellation | AOC Cahors |
|  | Type de vin | Rouge tranquille |
|  | Producteur | Laurent Marre et François Sudreau Domaine du Vent des Jours - 815, chemin du Roy - 46090 Villesèque |
|  | Cépage | Malbec 100% |
|  | Travail de la vigne | Travail des sols et sous le pied effectués au cheval, traitement phytosanitaire minimal. Nous n'utilisons ni insecticides, ni engrais chimiques, le fumier est notre seul nutritif. Le domaine est en conversion bio-dynamie. |
|  | Sols | Ce vin est constitué de trois terroirs, récoltés et vinifiés séparément avant l'assemblage : Calcaire du Jurassique, Calcaire et Kimméridgien et veines d'Argile. |
|  | Vinification | Rendement 30 hl/ha, éraflage, macération longue en cuves béton brut. Pressurage après 3 semaines et assemblage du vin de goutte et du vin de presse. Production 12000 bouteilles et 300 magnums. Elevage 9 mois en cuve béton 50% et amphore 50%. |
|  | Appréciation | Robe rouge soutenue, le nez exprime des fruits noirs et la bouche allie la minéralité presque saline, le fruit et l'équilibre apporté par les terroirs calcaires du jurassique. |
|  | Accord mets & vin | Ce vin reflète toute la complexité du cépage Malbec. Son équilibre et sa fraîcheur l'accorderont à merveille avec les produits de son terroir : magret, truffes, agneau du Quercy. Sa finesse vous surprendra sur un foie gras... |
|  | Conseil de service | Aération en carafe une demi-heure avant dégustation minimum. |

