

FICHE TECHNIQUE

LES MOUTONS 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% parcellaire



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 d'un seul terroir (0,5 ht), Argilo Calcaire du Kimméridgien.



Vinification

Rendement 30 hl/ha, éraflage 50% grappes entières 50% "en millefeuille", macération longue en cuves béton brut. Pressurage et assemblage du vin de goutte et du vin de presse. Production 2200 bouteilles et 60 magnums. Elevage 13 mois en foudre 1/3, amphores 1/3, barriques 300l de 2 ans 1/3.



Appréciation

Robe rouge presque noire, le nez complexe exprime des fruits noirs et la bouche soyeuse et puissante allie les épices, le fruit noir, le cacao et la muscade.



Accord mets & vin

Ce vin reste un vin de table à associer à des mets riches et complexes...
Il s'accordera à merveille sur une cuisine salée/sucrée voir épicée.



Conseil de service

Aération en carafe une demi-heure avant dégustation minimum.

