

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 voire épicée.
	Conseil de service	Aération en carafe une demi-heure avant dégustation minimum.

