



## VIN de CAHORS A.O.C. 100% Malbec, millésime 2005



- **commune** d'Anglars-Juillac (coeur géographique de l'appellation, 30km à l'ouest de Cahors)
- **sols** argilo-silicieux : terrasses alluviales du Lot ; **exposition** Sud-Sud-Ouest,
- **cépage** : 100% Cot ou Malbec, localement appelé Auxerrois,
- **vignes** âgées de 30 ans, plantées à 5 000 pieds/ha, enherbées ; **taille** Guyot simple,
- **rendement** : 40 hl/ha



- **robe** pourpre, intense, avec des reflets rubis et beaucoup d'éclat;
- **nez** puissant et complexe, mêlant des arômes de fruits noirs bien mûrs (cassis, myrtilles, mûres) à un boisé élégant qui participe à la complexité aromatique du vin (notes épicées, grillées et vanillées);
- **bouche** fruitée (fruits noirs et cerise burlat), souple et généreuse, ronde et équilibrée, signe d'un profond respect du raisin. L'élevage a enrichi la finale de notes épicées, réglissées et de violette. Les tanins sont enrobés, préservant ainsi la finesse du vin et assurant sa longueur.

*Un vin charnu et élégant, un beau mariage entre le bois et le fruit;  
une belle harmonie, un beau potentiel.*

**Conservation** dans une cave dont la température est comprise entre 13 et 17°C

**Dégustation** idéale à 18°C, de préférence après aération d'une à deux heure(s). Laisser reposer quelques jours après tout transport.

Très riche en matière, ce vin peut présenter un dépôt qui n'altère en rien sa qualité.

**Prix : 8€ TTC / bouteille (carton de 6 bouteilles)**



### Ferme Départementale, Château d'Anglars

- Réception public, dégustation, vente
- Historique et présentation du vignoble, des terroirs, du vin et des cépages (le site est conservatoire national du Cot)
- explications techniques à partir de posters : sols, vendanges, vinifications...