

BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Cahors Château de la Marjolière



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble :

Isabelle REY-AURIAT, fille, petite fille et arrière-petite-fille de vigneron, est fille unique. Sa jeunesse quercynoise est bercée par le rythme des saisons qui font pousser la vigne et donnent naissance à des cuvées mémorables. Après des études de commerce à Toulouse, elle décide de reprendre la propriété familiale de 14 hectares à Soturac en 1994, son premier millésime.

Age des vignes : 17 ans

Encépagement : 80% Malbec, 20% Merlot

Terroir :

Les parcelles du Château de la Marjolière « Tradition » se trouvent en moyenne terrasse de la rive droite du Lot, avec une structure des sols argilo-calcaire. Les raisins sont produits sur une parcelle de vignes jeunes de 17 ans donnant des vins typés mais avec une structure très fine. Les vignes sont conduites avec des vendanges en vert pour un rendement limité. Les raisins ont été vendangés les 20 et 21 septembre.

Vinification :

Ces raisins éraflés macèrent entre 12 et 15 jours à basse température. A la fin de celle-ci le marc est pressé de façon lente et légère. L'élevage se fait en cuve béton pendant 12 mois. Les soutirages réguliers permettent une clarification naturelle des vins, pas de filtration, ni de collage.

Degrés d'Alcool : 13.8°

Dégustation :

L'œil : Rouge sombre et profond

Le nez : Très belle expression ! Nez de fruits noirs.

La bouche : Un ensemble harmonieux en bouche avec des tanins bien intégrés, sans dureté, et beaucoup d'ampleur. C'est un vin plaisant, très abordable, facile à placer à table.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 17°C

Suggestion culinaire : Charcuterie, Raclette, gibier, cassoulet, champignons, fromages (bleu d'Auvergne, roquefort).

Conservation :

A boire dès maintenant et peut se garder 5 ans.

