

Château Le Brézéguet

Vieilles Vignes 2007

Vin issu de vignes de 50 ans. Sol argilo-calcaire à 250 m d'altitude

Vinification de 4 semaines. Elevage barrique pendant 18 mois.

Il accompagnera merveilleusement bien la cuisine du Sud-Ouest ainsi que les plats relevés.

Appellation : A.O.P Cahors

Cépage : 100 % Malbec

Rendements : 30 hl/ha

Degré alcoolique : 13°

Vinification : longue de 4 semaines avec pigeage manuel

Elevage : En fût de chêne pendant 18 mois

Disponibilité : Bouteilles de 75 cl.

Bouchon : liège naturelle

Garde : Environ 15 ans

**Dégustation : Couleur pourpre soutenu, reflets tuilés. Nez très épicé, notes de cannelle, fruits confits, prunes. Belle présence en bouche, les tanins sont fins et enrobés, long, du volume, finale sur le chocolat et les fruits confits.
Nécessite un carafage**

Servir à une température de 18° environ

