

# *Château Grand Chêne*

## *GVIN 2018*

Ce vin est issu d'un sol sidérolithique sur des coteaux à 250 m, sera vous séduire pas sa complexité, sa puissance et sa finesse. Il accompagnera parfaitement les plats en sauce, les viandes puissantes ainsi que les fromages de caractère.

**Appellation : A.O.P Cahors**

**Cépage : 100% Malbec**

**Rendements : 30 hl/ha**

**Degré alcoolique : 14.5°**

**Vinification : Macération longue pendant 4 semaines avec pigeage manuel**

**Elevage : sur lies fines en jarre en grès pendant 18 mois**

**Disponibilité : Bouteilles de 75 cl**

**Bouchon : Diams 10 (garantie sans gout de bouchon)**

**Garde : Environ 10 ans**

**Dégustation : Robe noire, nez intense et complexe, kirsch, violette, fruits noirs, minéral. Gros volume en entré de bouche, belle harmonie, kirsch et violette en bouche. Très long, belle sucrosité et finale sur la réglisse.**

**Service : Servir à une température de 18° environ**

