



DOMAINE LA BERANGERAIE CAHORS CUVÉE MAURIN 2008

Appellation : Cahors

Le domaine se situe à 174 mètres sur les côteaux entre Grézels et Floressas, reconnus par les anciens pour leurs terroirs sidérolithiques veinés de grès rouges et de pierres de fer. Sylvie et André Bérenger fondèrent le domaine il y a plus de 35 ans. Grâce à leur travail, ce vin original et typé enracine leur maison dans l'appellation Cahors.

Superficie et géologie :

4,5 hectares sur argiles rouges et fer.

Culture :

Taille : Guyot simple

Cépages : 100% Malbec

Rendement : 31 hl par hectare

Vinification :

Vendanges manuelles avec tri sur parcelle. Pas de levurage. 3 semaines de macération à 32° C avec 4 remontages / jours. Cuvaison de 10 à 15 jours. 4 soutirages pendant l'hiver - Pas de filtration.

Température de dégustation :

16° à 18°C

Notes de dégustation :

Cette cuvée sans concession, la plus typique, est à l'usage des amateurs de Cahors les plus traditionnels. Poivre, truffe, violette, zan et cerises kirchées.

Acords mets/vins :

Viandes en sauce, confits, gibiers ou roqueforts. Afin de profiter de toute sa complexité le carafier 2 heures avant de le déguster.

Potentiel de garde :

6 à 12 ans