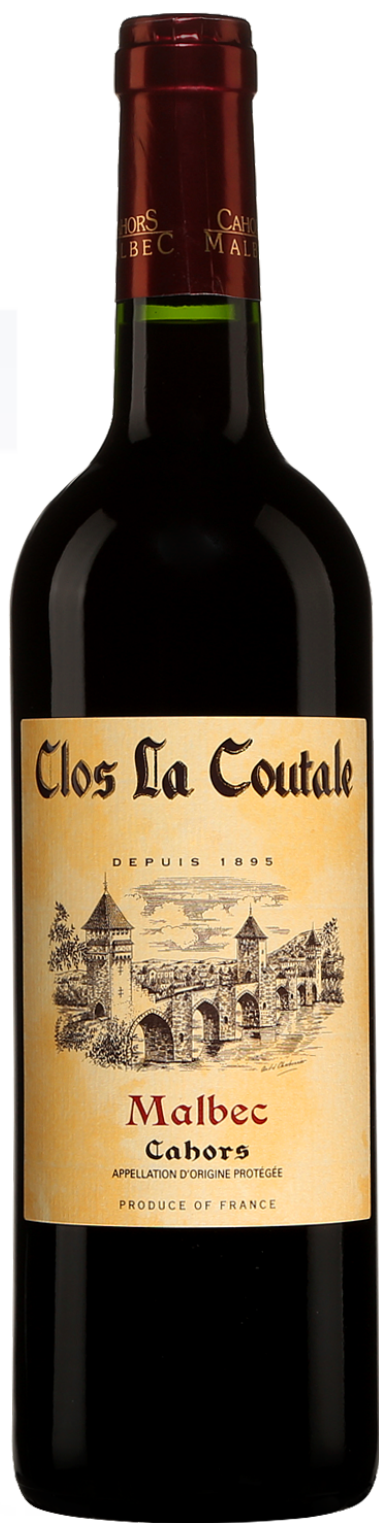


MALBEC CAHORS



CEPAGE:

80% Malbec, 20% Merlot

GRAPE VARIETIES:

80% Malbec, 20% Merlot

SOL:

Clay, meilleur de la vallée du Lot

SOIL:

Clay, Best one in the Lot Valley

VINIFICATION/ ELEVAGE:

La vinification se fait en cuves thermorégulées, un poinçonnage régulier permet une bonne extraction des arômes et du fruit. Le Clos La Coutale est ensuite élevé en barriques et fûts de bois pendant un an afin d'obtenir un bon équilibre entre tanins et fruits.

VINIFICATION/AGEING:

The vinification is done in thermoregulated vats, regular punching down allows a good extraction of aromas and fruit. Clos La Coutale is then matured in barrels and wooden casks for one year in order to obtain a good balance between tannins and fruit.

DEGUSTATION:

Notes de cassis, de mûres et de pruneaux suivies d'une bouche douce et élégante aux notes alléchantes de vanille. Un vin qui a de la structure mais de la rondeur aussi, avec des fruits mûrs et une belle longueur.

TASTING:

Blackcurrants, blackberries and prune notes followed by a soft and elegant palate that has an enticing note of vanilla. A wine that has structure yet roundness too, with ripe gentle brambly fruit and good length.