



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Château Lamagdelaine Noire Jani-Cot- 2016 sans sulfites

Cahors AOC Rouge

Gamme : **TRADITION** **PRESTIGE** GRANDES CUVÉES

Cépage : Malbec 100%

Degré : 13,5% Vol.

Garde : 8 à 10 ans.

Age des Vignes : 30 à 40 ans.

Densité de Plantation : 4500 pieds / ha.

Conditionnements : Bouteille Cahors Malbec antique brun 75 cl.

Production : 40 000 bouteilles

CODE ENA :

Situation :

A l'Est de Cahors, sur Mindel 3^e terrasses du quaternaire ancien, et cônes d'éboulis calcaire des plateaux Kimméridgien du secondaire, vieux sédiments, galets roulés.

A la Vigne :

Effeillage sur le côté Nord où Est de la rangée au début de l'été, puis l'autre face fin Août pour une bonne aération et ensoleillement des fruits, rendements limités, grâce au vendanges en vert à 35 hl/ha.

Vinification :

Vendange manuelle, grappe entière, macération carbonique.

Fermentation à 25°

Elevage :

Elevage sur Lie 8 mois

Dégustation :

Vin noir. Une palette aromatique vaste de fruit noir très mur et de sous bois. Fraicheur et longueur sont au rendez vous frisson garantie anthony Janicot.

Conseil de consommation :

A servir à 16°C.

Accords mets et vins :

Agneau du Quercy, grillades de canard.