



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Château Lamagdelaine Noire Origine - 2014

Cahors AOC Rouge

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

Cépage : Malbec 100%

Degré : 14% Vol.

Garde : 10 à 15 ans.

Age des Vignes : 40 à 50 ans.

Densité de Plantation : 4500 pieds / ha.

Conditionnements : Bouteille Sommelières 75 cl.

Production : 3000 bouteilles

CODE ENA : 3 322 031 055 116

Situation :

A l'Est de Cahors, sur cône d'éboulis calcaires, dit tran.

Considéré comme l'un des meilleurs terroirs de l'AOC Cahors

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 25 hl/ha.

Vinification :

Vendange manuelle

Tri sur table, égrappage manuel à 100 %, foulage.

Pré-macération à froid (5°C) pour les cépages.

Fermentation en barriques neuves

Macération de 18 à 20 jours. Microbullage sous marc.

Elevage :

Elevage de 16 mois en fût neuf de chêne français.

Dégustation :

Belle robe sombre, noire, et des arômes complexes. Beaucoup de fraîcheur, de minéralité et une grande longueur en bouche. Un grand Malbec de Cahors.

Conseil de consommation :

A servir à 18°C après passage en carafe.

Accords mets et vins :

Servir sur des viandes rouges grillées, ou un agneau du Quercy