



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Domaine de Mériguet Cuvée Prestige 2015

Cahors AOC Rouge

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

Cépage : Malbec 100%

Degré : 14% Vol.

Garde : 8 à 10 ans.

Age des Vignes : 30 à 40 ans.

Densité de Plantation : 4 500 pieds / ha..

Rendement : 35 hl/ha

Conditionnements : Bouteille Cahors Malbec antique brun 75 cl.

Production : 25 000 bouteilles

CODE ENA :

Vinification :

Vendange manuelle ou mécanique (suivant les contraintes du millésime, état sanitaire, météo, ..)

Tri sur table, égrappage à 100 %, foulage.

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

Fermentation à température maximum de 28°C.

Macération de 18 à 20 jours .

Microbullage sous marc.

Elevage :

La sélection des meilleures cuvées du domaine est élevée pendant un an en fûts de chêne (provenance vignobles Gaillard Côtes Roties) ayant un vin.

Dégustation :

Belle robe sombre, arômes complexes où se mêlent les fruits rouges bien mûres. Bouche de belle matière où les tanins sont ronds et bien fondus, le vin se marie harmonieusement avec le bois, finale aux notes toastées.

Conseil de consommation :

A servir à 18°C après passage en carafe.

Accords mets et vins :

Servir sur des viandes rouges grillées, viandes blanche « agneau fermier ».