GC

AOC Cahors

100% Malbec

TERROIR

Cônes d'éboulis calcaire en pied de versants & Hautes terrasses du Mindel avec des alluvions très anciennes du Lot (-500 000 ans)

ÂGE DES VIGNES

Plus de 50 ans

VINIFICATION

Vendanges à la main des Malbec cinquantenaires du domaine
Vinification intégrale en barriques neuves de 500 litres
Cuvaison d'une trentaine de jours en barriques ouvertes
Aucun intrant oenologique n'est utilisé pendant la vinification et l'élevage

ÉLEVAGE

30 mois en barriques de 500 litres

MISE EN BOUTEILLE

Léger sulfitage à la mise

SUCRES RÉSIDUELS

Néant

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13%

DÉGUSTATION

Distinctions du millésime 2022 :

RVF :	95 pts
Falstaaf :	95 pts
Wine Enthusiast :	93 pts

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
www.chateauducedre.com +33 (0)5 65 36 53 87 chateauducedre@wanadoo.fr

Ce document appartient au Château du Cèdre. Pour une publication l'autorisation du Château du Cèdre doit être accordée