



# Le Cèdre

## 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

40 ans

### VINIFICATION

Levures indigènes

Longue cuvaison d'une trentaine de jours

Aucun intrant œnologique pendant la vinification et l'élevage

### ÉLEVAGE

24 mois en foudres de 57 hectolitres et barriques de 500 litres

### MISE EN BOUTEILLE

Léger sulfitage à la mise

### SUCRES RÉSIDUELS

Néant

### DEGRÉ ALCOOLIQUE

13%

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

[www.chateauducedre.com](http://www.chateauducedre.com) +33 (0)5 65 36 53 87 [chateauducedre@wanadoo.fr](mailto:chateauducedre@wanadoo.fr)

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