

DOMAINE DES GRAVALOUS

Hervé FABBRO

Vin de Cahors



Métisse

AOC Cahors, Rouge

La cuvée Métisse, AOC Cahors est née en 2018 avec l'arrivée des premières jarres en terre cuite au Domaine.

Vignoble familial depuis 4 générations, implanté sur les 3 terrasses de l'appellation Cahors. La superficie en vigne est de 27 ha avec le Malbec en cépage principal. Nous produisons nos vins en respectant les sols et leurs spécificités. Notre philosophie : travailler toutes nos cuvées en monocépage 100% Malbec, en associant un terroir à un mode d'élevage.

FICHE TECHNIQUE

Cépage

Malbec 100%

Degré

14,5% alc./vol

Terroir

Mélange de terroirs, 50% argilo-calcaires et 50% graves.

Age des vignes 30 ans sur la parcelle argilo-calcaires et 45 ans sur la parcelle des graves.

Vinification

Vendange manuelle avec tri sélectif.

Macération longue (20-25 jours) en cuves ovoïdes.

Pigeage manuel sans utilisation de pompes, depuis les vendanges jusqu'au premier sous-tirage.

Élevage

En jarres de terre cuite, pendant 12 mois.

Descriptif

Robe violette. Nez expressif aux arômes de fruits noirs confiturés.

Bouche suave et veloutée, grande persistance aromatique. Vin soyeux et élégant.

Conseils de dégustation

A consommer de préférence avant les autres !

Sa finesse se marie facilement avec toutes vos envies, apéritif, viandes blanches et rouges, lottes au chorizo, fromages et tartes et clafoutis aux fruits rouges.

Garde

Peut se boire très jeune, avec un potentiel de garde de 10/15 ans.

www.domainedesgravalous.fr

DOMAINE DES GRAVALOUS – LE VIDAL – 46220 PESCADOIRES

Tél : 0033 (0)5 65 22 40 46 - Portable : 0033 (0)6 10 39 37 69 - gravalous@wanadoo.fr