

DOMAINE DES GRAVALOUS

Hervé FABBRO

Vin de Cahors



Signature

AOC Cahors, Rouge

La cuvée Signature, AOC Cahors est ma cuvée la plus haut de gamme, née en 2016 et élevée 30 mois en fûts de chêne.

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% alc./vol

Terroir

3^{ème} terrasse, sol argilo-calcaires.

Âge des vignes 60 ans

Vinification

Vendange manuelle

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

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

Élevage

En fûts de chêne neufs, pendant 30 mois.

Descriptif

Robe sombre. Nez expressif aux arômes de petits fruits rouges, myrtilles et fraises des bois. Bouche généreuse, suave et légèrement épicée. Arômes toastés, élégamment fondus. Vin puissant et élégant.

Conseils de dégustation

Heureux mariage avec une côte de bœuf, les viandes grillées (agneau, gibier), os de canards, salaisons et charcuteries ainsi que les fromages de caractère!

Idéalement, à carafier 2 heures avant votre repas.

Garde

A déguster à partir de 6 ans avec un potentiel de garde de 10 ans et plus.

omainedesgravalous.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