

# DOMAINE DES GRAVALOUS

Hervé FABBRO

Vin de Cahors



## Coqueli-Côt

AOC Cahors, Rouge

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

100% Malbec

#### Degré

13 % alc./vol

#### Terroir

Graves et sable

#### Vinification

Vendange mécanique avec tri embarqué.

Macération moyenne (8 jours), puis fermentation malolactique

#### Élevage

En cuve Béton durant 12 mois.

#### Descriptif

Robe grenat.

Une cuvée gouleyante sur le fruit frais et aux tannins discrets. De la fraîcheur et une belle aromatique.

#### Conseils de dégustation

*Idéal pour un p'tit repas convivial !*

Ce vin accompagnera les grillades, charcuteries, tapas et salades lors de la saison estivale !

#### Garde

Se boit dès maintenant avec un potentiel de garde de 5 ans.

[www.domainedesgravalous.fr](http://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](mailto:gravalous@wanadoo.fr)