

CAHORS 2020

« CALCAIRE »

Château Les Croisille



Situation : Sans aucun doute, Cahors est l'appellation la plus dynamique du Sud-Ouest. On doit cet élan, en partie, à une bande de trentenaires qui font virevolter le malbec, cépage roi de ce vignoble du Lot. Parmi eux, l'énergique Germain Croisille au château Les Croisille.

Depuis son arrivée au domaine familial à Luzech en 2007, il a entraîné ses parents dans son projet d'agrandir le vignoble jusqu'à trente hectares et de le convertir en bio en 2010. Loin de rouges sombres et richement boisés - qui ont fait la réputation de

Cahors autrefois Germain recherche l'expression florale et fine du Malbec.

Encépagement : 100 % Malbec, vignes de 35 ans.

Terroir : Calcaires marneux et calcaires Kimméridgiens.

Température de Service : 16°C, aération 1h recommandée.

Potentiel de Garde : 2024-2028

Observations : Ce Cahors, élevé pendant 18 mois dans de vieux futs de 225 litres, présente une robe grenat sombre translucide. Le nez est fin, frais, profond, sur le cassis, la mûre, la pivoine, la craie humide et une pointe mentholée / poivrée. La bouche est élancée, pleine de fraîcheur, tout en offrant une matière veloutée / aérienne, finement pulpeuse, au fruit pur et intense, aboutissant à un équilibre à la fois sobre et magistral. La finale poursuit dans la lancée, étonnamment aérienne pour un Cahors, avant que n'arrive une fine mâche calcaire égayée par une cerise noire fraîche et triomphante.



Accords mets vins : S'accordera parfaitement avec confit de canard, gésiers, sauté d'agneau ou encore canard à l'orange.