

CAHORS

« LA PIERRE » 2023

Château Les Croisille



Situation : Le Château les Croisille est un domaine familial né en 1979 de la passion de Cécile et Bernard Croisille. Parti de 7 hectares qu'il aura fallu défricher puis planter et attendre 5 ans avant de voir la première récolte arriver à la cave coopérative. Quelques années d'association avec un voisin, leur permettent de s'initier à ce métier et de découvrir

cette passion qui les conduit une dizaine d'année plus tard à produire LEUR vin. Aujourd'hui transmet à leurs deux fils (Germain et Simon) ainsi qu'à Nicolas un ami d'enfance, le domaine certifié en agriculture biologique et biodynamique s'est réinventé pour proposer des Cahors modernes, fins, digestes et respectueux de l'environnement.

Encépagement : 100 % Malbec

Terroir : Plateau calcaire.

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2023-2026

Observations : Cette cuvée provient d'une idée inédite : élever le vin dans son berceau d'origine, le calcaire. Germain a ainsi fait tailler par un artisan local une cuve en roche calcaire dans laquelle il élève le vin provenant d'une parcelle calcaire.

Au-delà de son fruit pur et sensuel, sur des évocations de prune bleue, c'est bien la superbe sensation crayeuse en bouche qui nous enchante. Les tannins se fondent parfaitement dans la trame minérale et épicée du vin : dense, soyeuse et enveloppante, mais toujours active et énergique, ce Cahors séduit de bout en bout, nous laissant avec une belle sensation de plénitude et d'équilibre serein. Un bijou !

Accords mets vins : Agneau Biryani, Cuisse de Canard aux Airelles, Lapin au Roquefort...

