

CAHORS

« LE CROIZILLON » 2022

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 et terrasses calcaire

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Le nez expressif évoque un fruité élégant aux intenses parfums de fruits rouges (fraise, griotte) où se mêlent de subtiles senteurs de violette et de poivre. D'attaque souple et gouleyante, la bouche confirme tout en fraîcheur une structure gourmande et équilibrée sur fond de petits fruits rouges et de zan. La finale, aérienne et désaltérante, inscrit définitivement ce Cahors dans le renouveau des vins de l'appellation : finesse, fraîcheur et plaisir !

Accords mets vins : Joue de Bœuf en Pot au feu, Rognon d'Agneau aux baies noires...

