



# CAHORS 2018

## « DIVIN »

### 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

**Terroir :** Plateau calcaire. Assemblage des 3 meilleures parcelles du domaine.

**Température de Service :** 16°C

**Potentiel de Garde :** 2023-2026

**Observations :** Ce Cahors, élevé en foudre de 30 hectolitres, nous charme d'emblée par son élégance florale, sa franchise d'expression et sa parfaite imprégnation minérale. Le nez, complexe, associe des notes très pures de pivoines et de violette, avec une dimension sanguine et une minéralité profonde, aux accents d'encre de Chine. Un cocktail original et franchement séduisant.

On retrouve en bouche ce côté sanguin, avec du volume, une bonne puissance canalisée par des tannins fins et frais. Une bouche fort savoureuse : on pense au jus rendu par une belle pièce de bœuf, à la prune rouge et au pruneau, mais aussi au bâton de réglisse.

**Accords mets vins :** Un « puchero », pot-au-feu andalou, un bœuf en daube, un tajine d'agneau aux fruits secs

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)