



CAHORS 2022

« LA PIERRE »

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.

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 Aïnelles, Lapin au Roquefort...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com