

# *Château Le Brézéguet*

## *2017*

**Vin issu de vignes de 20-30 ans. Sol argilo-calcaire à 250 m d'altitude**

**Vinification de 2 semaines. Elevage barrique pendant 12 mois.**

**Il accompagnera merveilleusement bien la cuisine du Sud-Ouest ainsi que les plats relevés.**

**Appellation : A.O.P Cahors**

**Cépage : 100 % Malbec**

**Rendements : 45 hl/ha**

**Degré alcoolique : 13°**

**Vinification : Traditionnel en cuve inox**

**Elevage : En fût de chêne pendant 12 mois**

**Disponibilité : Bouteilles de 75 cl.**

**Bouchon : liège Diams 5, garantie sans goût de bouchon.**

**Garde : Environ 7-8 ans**

**Dégustation : Robe pourpre soutenu, nez intense, mûre, notes vanillées, noisette ainsi qu'une pointe florale. En bouche belle présence tannique, de la tension, belle longueur, du volume, finale très fraîche sur les fruits murs et le bois.**

**Servir à une température de 18° environ**

