

# *Château Le Brézéguet*

## *Sans sulfites ajoutés*

### *2019*

**Vin issu de vignes de 20 ans. Sol argilo-calcaire à 250 m d'altitude  
Vinification de 2 semaines. Elevage en cuve pendant 5 mois.  
On retrouve ici le croquant du Malbec**

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

**Cépage : 100 % Malbec**

**Rendements : 45 hl/ha**

**Degré alcoolique : 13.50°**

**Vinification : Traditionnel en cuve inox**

**Elevage : En cuve pendant 5 mois**

**Disponibilité : Bouteilles de 75 cl.**

**Bouchon : liège Diams 3, garantie sans goût de bouchon.**

**Garde : Environ 1 ans**

**Dégustation : Robe brillante, rubis, avec des reflets noirs.**

**Nez fin et discret, fraise écrasée, raisin frais.**

**Croquant en bouche, tanins très fins et veloutés, rond, beaucoup de gourmandise, beaucoup de fraîcheur en finale avec les arômes de fraise écrasés et de mûre.**

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

