

Les Carrals du Château Quattre

CAHORS

Rouge

Lieu de la propriété - Bagat en Quercy



Production moyenne - 12 000 bouteilles

Surface du vignoble – 3.5 hectares

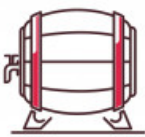
Nature du sol - Argilo-calcaire sur failles de terre rouge d'ancien boubène sur des lits de cailloux blancs



Encépagement - 100% Malbec

Age moyen des vignes - 30 ans

Vinification - Fûts en bois de 500L



Elevage - 24 mois en barriques de chêne merrain

Dégustation

Vin d'un rouge profond presque noir. Nez complexe marqué par des arômes de cassis et de mûre. La concentration des tanins denses et veloutés est agrémentée de notes de réglisses vanillées. Equilibré, charnu, rond et ample avec une très belle longueur de bouche.



Accords gastronomiques

Un beau vin à carafier et à servir sur une épaule d'agneau ou un canard rôti.

A apprécier entre 16° et 18°C.



Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 15 à 20 ans.



Château Quattre - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83
contact@vignoblesdeterroirs.com
vignoblesdeterroirs.com

Vignobles de Terroirs