



CHÂTEAU QUATRE CAHORS



ASSEMBLAGE

85% Malbec
10% Merlot
5% Tannat

MILLESIME

2021 (13% alc)

HISTOIRE

Planté en forme de fer à cheval autour du chai, ce vignoble se situe sur les plus hautes terrasses de l'appellation Cahors en Quercy Blanc. Le sol argilo-calcaire couvert d'une mince couche de terre arable donne des vins typiques de Cahors alliant la complexité des arômes du Malbec à la puissance et au volume en bouche. Ce vin a bâti sa notoriété sur la régularité de sa qualité.

ELEVAGE

Cuves et barriques

SUGGESTIONS CULINAIRES

Un magnifique vin à servir avec un salmis de palombe ou une cuisse de canard confite.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vinification réalisée en cuves inox et ciment.

DEGUSTATION

"Une bien jolie gourmandise que ce Cahors passé de 24 mois en cuve, qui associe au malbec 10% de merlot et 5% de tannat. Original et d'une belle complexité, le nez évoque la violette, le cassis, les herbes aromatiques, soulignés par des notes minérales. La bouche se montre ample, tendre, suave, stimulée par une belle fraîcheur en finale..."

Commentaire du guide, 2 étoiles au "Guide Hachette 2022".

SERVICE

À apprécier entre 16 et 18°C

