



LANGEVINS



VINS

CATALOGUES



Les Hauts d'Aglan (bio et vegan)

CHATEAU LES HAUTS D'AGLAN, CAHORS, FRANCE

Q: 734244

Propriétaire : Château Les Hauts d'Aglan

Département : SAQ

Région : Sud-Ouest

Appellation : Cahors

Couleur : Rouge

Composition : Malbec (90%), Merlot (10%)

Alcool : 13,5%

Cork : Liège

Contenance : 750 ml

Notes : Aromatique et charnu

Associations : Plats goûteux et fromages affinés (Comté)

Certifications : Bio, Vegan

PROPRIÉTÉ

Situé à l'ouest de la zone d'appellation Cahors, aux confins de l'Aquitaine, le Château Les Hauts d'Aglan s'étend sur 14 hectares de terrasses argilocalcaires en plantations traditionnelles dominant la vallée du Lot. Sur ces terres propices à la vigne, bénéficiant d'un ensoleillement idéal plein sud, quatre générations de vignerons se sont transmis leur savoir-faire. Isabelle Rey-Auriat a repris l'exploitation en 1994 pour perpétuer la connaissance et la passion de la vigne et du vin dans l'alliance des traditions et des techniques modernes.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de vignes d'une moyenne de 30 ans. Les raisins sont vendangés fin septembre en raison de la situation du vignoble à l'extrême ouest de l'appellation Cahors qui permet souvent des vendanges précoces. Fermentation : 15 jours et 2 délestages. Remontages courts deux fois par jour. Macération sous marc : 8 jours. Fermentation malolactique. Élevage de 18 mois en cuve pour conserver toute sa fraîcheur au vin.

En conversion bio depuis 2008, la propriété est certifiée depuis 2011 sur la culture de la vigne et l'élaboration du vin. Depuis 2016, les vins sont aussi certifiés VEGAN.

DÉGUSTATION

Robe arborant une couleur rouge rubis profond. Le nez exhale d'intenses notes de fruit gourmand bien mûr avec quelques accents poivrés. Poursuivant sur cette même ligne aromatique, le palais s'appuie sur des tannins soyeux, frais avec une petite note réglissée en finale. Un Cahors à la fois élégant, riche et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Cassoulet, carré d'agneau à la provençale, bœuf braisé à la bière, magret de canard aux pruneaux, Comté.

TEMPS DE GARDE

Peut-être dégusté dès maintenant ou conservé en cave pour 5 ans.

