

s Cuvée A (bio)

J LES HAUTS D'AGLAN, CAHORS, FRANCE

ɔant une couleur rouge cerise profond. Nez assez puissant d'où émanent des notes épicées. Il évoque également de subtiles notes végétales. Découvrez ce rouge sec ıne agréable fraîcheur et muni de tannins fermes. Fidèle aux parfums perçus à il s'affirme par des saveurs de mûre, de violette, de réglisse et de champignon frais. ıne bouche ample, il perdure dans une longue finale.

Q : 10800423
eur : Château Les Hauts d'Aglan
e : SAQ
Sud-Ouest
ion : Cahors
ɔuge
s) : Malbec (100%)
alcool : 13%
Bouchon : Liège
Format : 750 ml
Dégustation : Aromatique et charnu
Accord : Viandes rouges

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. Les 3,5 hectares de la Cuvée « A » sont idéalement situés sur les plus hautes terrasses de la rive droite 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

Raisins issus de vieilles vignes. Fermentation malolactique de 15 jours et macération de deux semaines avec micro-oxygénation sous marc. Élevage de 18 mois en cuve sous micro-oxygénation contrôlée.

DÉGUSTATION

Robe exhibant une couleur rouge cerise profond. Nez assez puissant d'où émanent des notes fruitées et épicées. Il évoque également de subtiles notes végétales. Découvrez ce rouge sec montrant une agréable fraîcheur et muni de tannins fermes. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de mûre, de violette, de réglisse et de champignon frais. Révélant une bouche ample, il perdure dans une longue finale.

ACCORDS GOURMANDS

Cassoulet au canard, brochettes d'agneau au citron, bœuf braisé et fromages affinés.

TEMPS DE GARDE

À boire ou à garder 14 ans suivant le millésime.