

FICHE TECHNIQUE DE LA CUVÉE MAINTENANT CAHORS

Terroir :	Calcaire marneux
Cépage :	100% Malbec
Mode de conduite :	Enherbé un rang sur deux, le second étant travaillé
Travaux en vert :	Dédoublage des bourgeons, effeuillage, vendange en vert (éclaircissage)
Rendement :	45 hectolitres par hectare (1,5 bouteilles par pied)
Vendange :	Mécanique
Vinification :	12 à 15 jours de fermentation à des températures maîtrisées (22°C) dans le but de préserver les arômes et la fraîcheur qui sont la particularité de ce terroir.
Elevage :	En cuve pendant huit mois
Mise en bouteille :	Durant le mois de juillet
Potentiel de garde et gastronomie :	Vin plaisir et convivial, il accompagnera vos instants de partage et s'adapte facilement à tous les mets. Avec un potentiel fruité il se conservera 3/4 ans si vous le souhaitez, mais buvez le jeune de préférence.

