

FICHE TECHNIQUE DE LA CUVÉE ÉTERNELLEMENT CAHORS

Terroir :	Argiles ferrugineuses (Sidérolithique)
Cépage :	100% Malbec
Mode de conduite :	Enherbement total et désherbage sous le cavaillon
Travaux en vert :	Dédoublage des bourgeons, effeuillage, vendange en vert (éclaircissage)
Rendement :	30 hectolitres par hectare (1 bouteille par pied)
Vendange :	Triée et récoltée manuellement
Vinification :	Pigée 2 à 3 fois par jours pendant 25 jours de macération ce raisin soigneusement sélectionné donne naissance à des arômes de Malbec d'une finesse inégalée.
Elevage :	En barriques neuves durant 18 mois
Mise en bouteille :	Durant le mois de juin
Potentiel de garde et gastronomie :	Avis aux amateurs, portez lui attention et il vous comblera, carafé 1 heure avant ou au moment du service ou débouchez le pour qu'il s'aère il vous séduira pendant les dix ans

