

FICHE TECHNIQUE DE LA CUVÉE PATIEMMENT CAHORS

Terroir :	Argilo-calcaire
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 :	50 hectolitres par hectare (1,5 bouteilles par pieds)
Vinification :	Grâce à 21 jours de macération à des températures maîtrisées (28°C) ce terroir a la spécificité de donner au Malbec une concentration plus généreuse. Sa complexité aromatique et la finesse de ces tannins font de cette cuvée un grand Cahors.
Elevage :	En cuve pendant douze mois
Mise en bouteille :	Durant le mois de novembre
Potentiel de garde et gastronomie :	Apprécié par les amateurs de vins comme des dégustateurs occasionnels, c'est un vin racé qui peut se consommer jeune mais gagner en maturité jusqu'à 8 ans de vieillissement en cave.

