



Château du Cèdre 2011

Appellation	AOP Cahors
Assemblage	90% Malbec, 5% Merlot - 5% Tannat
Terroir	Le vignoble du Cèdre recouvre les coteaux de "Bru". Son terroir est constitué des deux meilleurs types de sol de l'appellation : soit 50% de cônes d'éboulis calcaire appelés "Tran" et 50 % de Hautes terrasses du Mindel, argilo-silicieuse, bien ressuyées, riches en galets roulés.
Conditions climatiques	2011 fut un millésime contrasté, avec un printemps très ensoleillé, voire caniculaire, et un été assez frais, qui est venu ralentir l'impressionnante avance qu'avait pris la vigne.
Vinification	Tri de la vendange, égrappage et foulage. La cuvaison dure entre 30 et 35 jours avec des pigeages au début de la fermentation alcoolique, tandis que la température de vinification ne dépasse pas les 28° Celsius. La fermentation malolactique se déroule en fûts.
Élevage	Élevage de 22 mois en fûts de chêne (Tronçais), 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un vin (3 ans) et 1/3 de fûts de 2 vins (4ans), pas de filtration, mis en bouteille au Château, stockage à la propriété
Dégustation	Riche et épicé, ce vin séduit par sa générosité. Griotte, laurier et olives noires caractérisent le nez, tandis que la bouche montre un très beau volume, des tanins soyeux et une agréable fraîcheur.
Mentions obtenues	Guide de la RVF : 15/20 Wine Enthusiast : 91 pts

