

# TRADITION 2016 ROUGE

DOMAINE LE BOUT DU LIEU



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02972.png](https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02972.png)

C'est une cuvée 100% Malbec, sur le fruit et la minéralité, obtenu sur des assemblages de terroirs d'argiles rouges et de graves.

Brillant, couleur rubis intense aux reflets violacés, ce vin dévoile un bouquet fruité et soutenu mêlant des senteurs florales de violette et de fruits mûrs. En bouche, souple et persistante, on perçoit le fruit noir et de la violette accompagnés de tanins expressifs. C'est un vin plaisir que l'on peut assembler avec de la charcuterie, des grillades, de la viande aussi bien blanche que rouge ainsi que du fromage de caractère.

- 100% Malbec

## Accords mets et vins

C'est un vin plaisir que l'on peut assembler avec de la charcuterie, des grillades, de la viande aussi bien blanche que rouge ainsi que du fromage de caractère.

## Détails

**Domaine** : Domaine Le Bout du Lieu

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2016

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Conventionnelle

**Primeur** : Non

**Bio** : Non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Malbec

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Cahors

## Caractéristiques

**Terroir** : 2eme et 3eme terrasses du Lot - Graves et argiles rouges

**Cépage** : 100% Malbec

**Vendange** : Mécanique - machine tractée en propriété

**Viticulture** : Viticulture traditionnelle, taille Guyot simple avec ébourgeonnage, lutte raisonnée et prophylactique, effeuillage, vendanges en vert, rendement moyen 45hL/ha

**Vinification** : Cuvaision de 3 semaines, macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 25-27°C avec délestage et remontages souples et fractionnés, macération post-fermentaire à chaud suivant l'extraction des tanins, fermentation malolactique.

**Elevage** : Elevage en cuves béton pendant 12 mois. Filtration minimale

## Dégustation

**Robe** : Brillante, couleur rubis intense aux reflets violacés.

**Nez** : Ce vin dévoile un bouquet fruité et soutenu mêlant des senteurs florales de violette et de fruits mûrs.

**Bouche** : En bouche, souple et persistante, on perçoit le fruit noir et de la violette accompagnés de tanins expressifs.

**Finale** : Longue et soutenue.

**Garde** : De maintenant à 2025.

**Température de service** : 14-16°.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Lorsque vous traversez le vignoble de Cahors d'Est en Ouest, vous trouvez une famille de vignerons qui produit le breuvage préféré de Bacchus. En haut du village de Saint Vincent Rive d'Olt, Saint Patron des vignerons, elle vous accueillera dans le Domaine Le Bout du Lieu. Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations, ils seront heureux de vous faire partager leur amour de la terre, leur attachement au patrimoine et leur passion du vin.



Image not found  
[https://boutique.gueuleton.fr/photos\\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png](https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png)