



LES VINS DU DOMAINE DE LACOSTE

La vinification au Domaine de Lacoste est un processus méticuleux visant à créer des vins d'exception reflétant le terroir unique et le savoir-faire artisanal de la propriété.

Les vendanges sont effectuées de manière sélective, pour garantir la qualité optimale des raisins. Les grappes sont cueillies à maturité, assurant une expression complète des arômes et des saveurs.

Au Domaine de Lacoste, des techniques modernes et traditionnelles peuvent être utilisées, selon le style de vin désiré. La température de fermentation est contrôlée pour préserver les caractéristiques aromatiques des raisins.

Certains vins du Domaine de Lacoste sont élevés en fût de chêne, où ils acquièrent des nuances complexes et des notes boisées. Ce processus ajoute de la structure et de l'élégance aux vins sélectionnés.

L'étape d'assemblage consiste à mélanger différents lots de vins, parfois élevés de manière différente, pour créer des cuvées équilibrées et expressives, comme la **Réserve du Directeur**.

Chaque étape de la vinification au Domaine de Lacoste sera fait avec passion et expertise pour créer des vins qui reflètent fidèlement l'identité distinctive de la région et le dévouement à la qualité.

Réserve du

Directeur



APPELLATION : AOC Coteaux du Quercy

CÉPAGES : Cabernet franc, Malbec et Merlot.

La Réserve du Directeur est un vin issue d'un assemblage de vin élevé en cuve inox et de vin élevé en fut de chêne, elle possède une robe grenat soutenue et un bouquet de fruits noirs mûrs avec une pointe mentholée.

Une harmonie remarquable de saveurs qui témoigne de l'art et du savoir-faire dans l'élaboration de ce vin d'exception.

La Réserve du Directeur est élaborée à partir de raisins récoltés dans nos vignobles plantés sur des sols argilo-calcaires, nichés sur des terrasses et marqués par l'influence d'un climat à la fois océanique et méditerranéen.

Notre approche viticole inclut un enherbement un rang sur deux, avec un entretien mécanique sous les ceps. La technique de taille adoptée est le Guyot simple, mettant en avant notre engagement envers une viticulture respectueuse de notre terroir.

La vinification

Système Solera: assemblage 50% élevage cuve inox 18 mois et 50% barrique de chêne français 12 mois. La fermentation se fait par macération pré fermentaire à froid puis fermentation à $t^{\circ} < 25^{\circ}\text{c}$.



L'ANALYSE SENSORIEL

Œil : Robe grenat intense.

Nez : Fruits noirs mûrs, pointe mentholée.

Bouche : Tanins puissants mais fondus.

Gastronomie : Ravira vos convives avec une viande rouge ou un gibier.

Ses tanins sont puissants et soyeux, elle peut être dégustée sans attendre ou après quelques années.

Cuvée des

Templiers



APPELLATION : AOC Coteaux du Quercy

CÉPAGES : Cabernet franc, Malbec et Merlot.

La cuvée des Templiers est élevée en fût de chêne pendant 12 mois, ce vin présente une belle robe rubis brillante. Il offre en bouche un bouquet expressif de cerises à l'eau de vie, des roses et d'élégantes notes d'élevage évoquant la vanille.



La Réserve du Templiers est élaborée à partir de raisins récoltés dans nos vignobles plantés sur des sols argilo-calcaires, nichés sur des terrasses et marqués par l'influence d'un climat à la fois océanique et méditerranéen.

La technique de taille adoptée est le Guyot simple, mettant en avant notre engagement envers une viticulture respectueuse de notre terroir.

La vinification

La vendange se fait mécaniquement et stocker dans des cuves en inox.

La fermentation se déroule dans des cuvaisons à basse température et élevé pendant 12 mois dans des fûts de chêne français.

L'ANALYSE SENSORIEL

Œil : Belle robe rubis brillante

Nez : Encore discret mais complexe, son bouquet marie des notes de cerise à l'eau de vie, de rose et d'élégantes notes d'élevage évoquant la vanille.

Bouche : Une attaque souple, du fruit et des tanins harmonieusement fondus.

Gastronomie : Il va accompagner facilement vos repas en famille ou entre amis.

Ses tanins sont puissants et soyeux, il peut être dégusté sans attendre ou après quelques années.

Jamais faire

Seublant



APPELLATION : IGP côtes du Lot

CÉPAGES : 100% Chardonnay

Élaboré avec soin et vieilli délicatement en fût de chêne pendant une période de six mois, ce vin blanc présente une robe dorée captivante, dévoilant un bouquet aromatique subtil.

Il se distingue par son ampleur et sa fraîcheur, offrant une expérience gustative raffinée.

La Réserve Jamais faire semblant est élaborée à partir de raisins récoltés dans nos vignobles plantés sur des sols argilo-calcaires, nichés sur des terrasses et marqués par l'influence d'un climat à la fois océanique et méditerranéen.

La technique de taille adoptée est le Guyot simple, mettant en avant notre engagement envers une viticulture respectueuse de notre terroir.

La vinification

Vinifié et élevé en fut de chêne pendant 6 mois, ce vin blanc a la robe dorée offre des arômes de fruits blancs et de brioche. Ample et frais en bouche, il possède des notes d'agrumes qui raviront vos papilles.



L'ANALYSE SENSORIEL

Œil : doré pâle

Nez : Fruits blancs, brioché.

Bouche : Ample et fraîche, des notes d'agrumes. Les nuances d'agrumes ajoutent une touche vivifiante

Gastronomie : Il accompagnera parfaitement, poissons, viandes blanches en sauce, fromages ...

Gamme

Récréation



L'ANALYSE SENSORIEL

Rouge : Présente une belle qualité visuelle avec une robe grenat intense. Au nez, ce vin présente des notes de fruits des bois, fruits mûrs. La bouche est élégante, harmonieuse, fruitée et des tanins soyeux.

Rosé : Est doté d'une belle couleur rose framboise, un nez amylique (bonbon anglais, banane...), une bonne fraîcheur, une bouche avec une légère note acidulée (groseille).

Blanc : Est un vin avec des teintes dorées, un nez avec des légères notes thiolées, fleurs blanches et une bouche appréciable avec une bonne fraîcheur et des agrumes intéressants.

ACCORD METS/VINS

Rouge : Convient parfaitement avec un apéritif à base de tapas et de charcuterie.

Rosé : Peut lui accompagner volontiers une salade, des grillades en été ou même servis frais à l'apéritif.

Blanc : Est tout à fait appréciable avec des poissons, des plats exotiques ou encore en apéritif.

La vinification

Notre **Rouge** est un vin composé de Cabernet Franc, de Malbec et de Merlot.

Vinifié en cuve inox pendant 6 mois, ce vin présente un potentiel de garde de 5 ans.

Notre **Rosé** est composé de Cabernet Franc, de Malbec et de Merlot. Ce vin est un assemblage de rosé en pressurage direct et d'un rosé de saignée.

Notre **Blanc** est composé principalement de Sauvignon, de Colombard et de Chardonnay. Pressuré en pressoir pneumatique, ce vin a subi un élevage sur lie.

Au Vous l'aurez compris, c'est grâce à des méthodes de cultures respectueuses de l'environnement que les vignes du **Domaine de Lacoste** bénéficient d'un terroir unique qui confère aux vins une grande richesse et une expression authentique.

Les vins du Domaine de Lacoste se distinguent par leur élégance et leur complexité. **Les vins rouges** offrent des arômes intenses de fruits rouges mûrs, des tanins soyeux et une belle longueur en bouche. **Les vins blancs et rosés** se caractérisent par leurs notes d'agrumes, leur fraîcheur et leur vivacité.

En somme, les vins du Domaine Lacoste sont le fruit d'un travail minutieux et d'une passion inébranlable pour la viticulture. Leur dégustation est une expérience unique qui ravira les amateurs de vins raffinés.



Envie de déguster nos vins ?

EPLEFPA CAHORS
422 LACOSTE
46090 LE MONTAT - FRANCE

Ouvert du lundi au vendredi de 8H à 18H.
Appelez-nous au 05 65 21 53 33 pour prendre rendez-vous.



Domaine de Lacoste



@domainedelacoste46

 [#DomainedeLacoste](https://www.instagram.com/domainedelacoste46)