



Domaine de
Lacoste

Récréation Rouge 2018

Vin rouge AOP Coteaux du Quercy

Vignoble

- **Sol** : Argilo-calcaire
- **Situation & exposition** : Terrasse, influence océanique et méditerranéenne
- **Age moyen** : 30 ans

Vignes & Culture

- **Mode de conduite général** : enherbement un rang sur deux et entretien mécanique sous les ceps
- **Taille** : Guyot simple

Vendanges

- **Récolte** : mécanique
- **Rendement** : 35 hl/ha

Vinification :

- **Cuverie** : inox
- **Fermentation** : Macération préfermentaire à froid puis fermentation à $t^{\circ} < 25^{\circ}c$
- **Elevage** : 6 mois en cuve inox

Dégustation

- **Œil** : robe grenat intense
- **Nez** : Notes de fruits rouges mûrs (fraise des bois)
- **Bouche** : bouche très fruitée, tanins présents mais harmonieux

Evolution

- Ce vin peut- être dégusté dès à présent avec une garde potentiel de 5 ans

Appellation : AOP Coteaux du Quercy

Millésime : 2018

Cépage(s) : Cabernet franc (50%), Merlot (35%), Malbec (15%)

TAVP : 13%vol.



Gastronomie

Ce vin conviendra à l'apéritif entre amis avec un plateau de tapas et de charcuterie.

Domaine de
Lacoste

