



Domaine de
Lacoste

Réserve du Directeur

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 $t^{\circ} < 25^{\circ}c$
- **Élevage** : assemblage 50% élevage cuve inox 18 mois et 50% barrique de chêne français 12 mois

Dégustation

- **Œil** : robe grenat intense
- **Nez** : Fruits noirs mûrs, pointe mentholée
- **Bouche** : tanins puissants mais fondus

Evolution

- Ce vin peut- être dégusté dès à présent ou dans la décennie.

Appellation : AOP Coteaux du Quercy

Cépage(s) : Cabernet franc (50%),
Malbec (25%), Merlot (25%)
TAVP : 13%vol.



Gastronomie

Ravira vos convives avec une viande rouge ou un gibier.

Domaine de
Lacoste

