



Domaine de
Lacoste

Cuvée des Templiers

Vin rouge élevé en fûts de chêne

Vignoble

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

Vignes & Culture

- **Mode de conduite général** : Travail du sol intégral et désherbage mécanique sous le rang
- **Taille** : Guyot simple

Vendanges

- **Récolte** : mécanique
- **Rendement** : 30 hl/ha

Vinification

- **Cuverie** : inox
- **Fermentation** : Cuvaision à basse température

Elevage

- 12 mois
- Fût de chêne français

Dégustation

- **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.

Evolution

- Peut être dégusté dès à présent, avec un potentiel de garde d'une dizaine d'années.

Appellation : AOP Coteaux du Quercy

Millésime : 2016

Cépage(s) : Cabernet franc (55%),
Malbec (30%), Merlot (15%)

TAVP : 12.5% vol.



Gastronomie

Accompagnera facilement vos
repas en famille ou entre amis.

Domaine de
Lacoste

