



## Rouge Tradition

Vin rouge AOP Coteaux du Quercy

### Vignoble

- **Sol** : Argilo-calcaire
- **Situation & exposition** : Terrasse, influence océanique et méditerranéenne
- **Age moyen** : 20 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** : Courte durée à  $t^{\circ} < 25^{\circ}\text{c}$
- **Elevage** : cuve inox 6 mois

### Dégustation

- **Œil** : robe couleur rubis
- **Nez** : Fruits rouges, bourgeon de cassis
- **Bouche** : bouche fruitée, légèrement mentholée en finale. Les tanins déjà fondus tendront à s'arrondir avec le temps.

### Evolution

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

Appellation : AOP Coteaux du Quercy

Millésime : 2016

Cépage(s) : Cabernet franc (60%),  
Malbec (20%), Merlot (20%)

TAVP : 12,5%vol.



### Gastronomie

Accompagnera à merveille tous vos repas à base de viandes et de fromages.

