

# CAHORS 2020

## Château du Cèdre



**Situation :** Le Château du Cèdre, situé dans la région Sud-Ouest, est la propriété de Pascal et Jean-Marc Verhaeghe. Ils y vinifient et élèvent leurs vins avec précision en appliquant des techniques éprouvées et adaptées aux sols et aux cépages. Le Château du Cèdre élabore des vins de Malbec :

vins de fruit ou vins de longue garde qui explorent toutes les facettes du terroir de Cahors. Il se situe sur la commune de Vire sur Lot.

**Encépagement :** 90 % Malbec, 5 % Tannat, 5 % Merlot.

**Terroir :** Le « Tran » : terrain composé à 60 % d'argilo calcaire, très pierreux et à 40 % de galets dominants mêlés d'argile et de silice en profondeur.

**Température de Service :** 16 à 17°C. Oxygénation en carafe recommandée 1 heure avant service.

**Potentiel de Garde :** 5 à 8 ans.

**Observations :** Cette cuvée Vieilles Vignes est un vin noir, couleur encre, très dense. Le nez développe des notes florales de pivoine, des notes de fruits noirs tels la cassis et la mûre sauvage, le tout drapé d'effluves de torréfaction. La bouche révèle un énorme volume, à la texture séveuse. Les tanins présents mais soyeux nous assurent une belle longévité.



**Accord Gourmand :** Parfait sur les produits locaux : Confit de canard, Cassoulet maison...