

Gouleyant

MALBEC

Le résultat est un Cahors séduisant, aux tanins souples et fruités qui lui donnent son nom, le terme « Gouleyant »: facile à boire. Un vin tout en rondeur, gourmand, qui s'accommodera de toutes sortes de plats.

OCCITANIE



CARACTÉRISTIQUES

- **Pays** : France
- **Région viticole** : Occitanie
- **Dénomination géographique** : AOC Cahors
 - **Cépages** : Malbec
 - **Couleur** : Rouge
 - **Format** : 75 cl



TERROIR

Le Gouleyant est le résultat d'un assemblage de vins issus des principaux terroirs du vignoble de Cahors: le causse du Quercy, plateau au sol argilo-calcaire situé à 350 mètres d'altitude et exposé aux fortes variations de température.

VINIFICATION

Les vins sont élaborés traditionnellement en cuves inox à partir de raisins bien mûrs. Mais pour obtenir le caractère « Gouleyant » des tanins, ils sont vinifiés à des températures autour de 25°C avec des temps de macération n'excédant pas 8 à 10 jours.

DÉGUSTATION

Dominée par le Malbec, sa robe est rouge sombre, presque noire. Son nez très puissant exhale des arômes de fruits rouges. En bouche, l'attaque tendre et fruitée est dominée par des notes de cerise bien mûre. En finale, les tanins sont présents mais tout en rondeur et veloutés.