

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Cahors AOC

Château du Cèdre



Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Cahors AOC.

Domaine : Château du Cèdre.

Cépages : 5% Tannat, 5% Merlot, 90% Malbec (Cot)

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2030

Robe : rouge sombre presque noire, reflets violets.

Nez : bien ouvert, sur la réglisse, la chair de cerise, le cassis, l'amande, la pivoine.

Bouche : une attaque souple avec de la fraîcheur, un agréable volume, une charpente harmonieuse, les tannins sont denses et bien arrondis. Longue finale vers la cerise et l'amande.

Conclusion : un Cahors très accessible actuellement, avec une structure qui lui promet un bel avenir !

Service : servir à 18°C. Magret de canard, cassoulet, poêlée de cèpes aux herbes.

Le Château du Cèdre met ses premiers vins en bouteille en 1973. Les fils de Charles Verhaeghe, fondateur du domaine, se complètent avec succès : Jean-Marc à la viticulture et Pascal à la vinification. Les fils de ce dernier font aussi partie de l'équipe, qui travaille en bio depuis 20 ans.

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91431 75 2020 **Prix membre** : 19.50

Prix catalogue : 21.60