



BIO

« GC »

Château du Cèdre

Pascal & Jean Marc VERHAEGHE

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-cedre

APPELLATION

Cahors AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

90% Malbec, 5% Tannat & 5% Merlot

VENDANGES

Vendanges manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Température de fermentation 28°

Pigeage en début de fermentation

Cuaison de 40 jours dans des fûts neufs ouverts de 500 litres

Fermentation malolactique et élevage dans les mêmes fûts pendant minimum 24 mois.