

Un Automne dans le Lot

Le vignoble

La cuvée un Automne dans le Lot est issue de parcelles de Malbec, Merlot et Cabernet sauvignon.

Ces vignes ont plus de 15 ans et ils sont des rendements limités 50 hl/ha.

L'encépagement

Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Le sol

Un magnifique terroir argilo-calcaire, avec galets, silex et bandes d'argile rouge.

La vinification

La cuvaison est de l'ordre de 21 jours, celle-ci étant pilotée par la dégustation et le savoir-faire de la famille Jouffreau.

Pour les méthodes d'extraction, nous privilégions un travail de remontage en douceur afin d'obtenir une structure harmonieuse et gouleyante de cette cuvée, leur conférant un fabuleux fruité.

Dégustation & suggestions : Un Automne dans le Lot, Côtes du Lot - Rouge

Robe : rouge noir, avec des reflets violets

Nez : fruits noirs, mûres sauvages, poivre blanc

Bouche : fraîcheur, souplesse des tanins

Suggestions gourmandes : onglet à l'échalote...

