



Château Bovila

Prélude

Cahors - Rouge 2016

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Cahors
Cuvée :	Prélude
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Malbec (100%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl

Cette cuvée, élaborée sans sulfites depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteille se veut originale dans la présentation des arômes variétaux du cépage malbec.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Egrappage total, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid, Remontage.

Elevage en cuve inox, Collage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Sans sulfites ajoutés.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, sombre, reflets grenat.

NEZ : Frais, intense, intenses arômes de cassis, intenses arômes de mûre, intenses arômes de myrtille.

BOUCHE : Gourmande, intenses notes de fruits noirs, tanins doux, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes blanches, Magret de canard, Cassoulet, Fromages

Powered by **Plugwine**

