

Domaine de Lacoste - Coteaux-du-Quercy - Cuvée des Templiers Rouge - 2018

Vignoble

- Sol : Argilo-calcaires superficiels
- Surface : 2 ha
- Âge moyen : 30 ans
- Densité : 4000

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot simple palissé
- Entretien du sol : Entretien mécanique intégral
- Protection phytosanitaire : conversion agriculture biologique

Vendanges

- Type de récolte : Mécanique
- Rendement : 25hL

Vinification

- Vinification : Vendange éraflée, cuvaïson préfermentaire à basse température. Fermentation alcoolique à 22-24°C. Fermentation malolactique.
- Élevage : 1 an en barrique de chêne
- Assemblage : Cabernet franc 50%, Malbec 30%, Merlot 20%

Dégustation

- Oeil : Grenat
- Nez : Fruits rouges
- Bouche : Tanins fondus
- Durée de garde : 8 ans

Gastronomie

- Température : 16 °C
- Délicieux avec : Viandes rouges, gibier

Produit par : Domaine De Lacoste

Exploitation de l'EPL : Cahors - Le Montat

