



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Château Lamagdelaine Noire Malbec - 2012

Cahors AOC Rouge

Gamme : **TRADITION** **PRESTIGE** GRANDES CUVÉES

Cépage : Malbec 100%

Degré : 13,5% Vol.

Garde : 8 à 10 ans.

Age des Vignes : 30 à 40 ans.

Densité de Plantation : 4500 pieds / ha.

Conditionnements : Bouteille Cahors Malbec antique brun 75 cl.

Production : 40 000 bouteilles

CODE ENA :

Situation :

A l'Est de Cahors, sur Mindel 3^e terrasses du quaternaire ancien, et cônes d'éboulis calcaire des plateaux Kimméridgien du secondaire, vieux sédiments, galets roulés.

A la Vigne :

Effeillage sur le côté Nord où Est de la rangée au début de l'été, puis l'autre face fin Août pour une bonne aération et ensoleillement des fruits, rendements limités, grâce au vendanges en vert à 35 hl/ha.

Vinification :

Vendange manuelle ou mécanique (suivant les contraintes du millésime, état sanitaire, météo, ..).

Tri sur table, égrappage à 100 %, foulage.

Pré-macération à froid (5°C) pour les cépages.

Fermentation à température maximum de 28°C.

Macération de 18 à 20 jours. Microbullage sous marc.

Elevage :

La sélection des meilleures cuvées du château est élevée pour une partie, pendant un an en fûts de chêne neuf et pour l'autre en fût de 1 vin (provenance vignobles Gaillard Côtes Roties)

Dégustation :

Belle robe sombre, arômes complexes où se mêlent les fruits rouges bien mûres. Bouche de belle matière où les tanins sont ronds et bien fondus, le vin se marie harmonieusement avec le bois, finale aux notes toastées.

Conseil de consommation :

A servir à 18°C après passage en carafe.

Accords mets et vins :

Servir sur des viandes rouges grillées, viandes blanche « agneau fermier ».