



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Domaine de Matèle Chêne Truffier

Gamme : CÔTES DU LOT

Cépage : Malbec 100%

Degré : 13,5% Vol.

Garde : 8 à 10 ans.

Age des Vignes : 30 à 40 ans.

Densité de Plantation : 4 500 pieds / ha.,

Conditionnements : Bouteille Bourguignonne 75 cl.

Production : 10 000 bouteilles

CODE ENA :

Situation :

Au cœur du Parc naturel des Causses du Quercy entre Cahors et Rocamadour.

Vinification :

Vendange exclusivement manuelle (Tri sur pied et 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 domaine est élevée pendant un an en fûts de chêne (Forêts de Bertranges et Nevers) ayant deux vins.

1/3 des barriques sont neuves.

Dégustation :

Belle robe sombre, arômes complexes où se mêlent les fruits rouges, et la vanille. Bouche de belle matière où le vin se marie harmonieusement avec le bois, finale fruitée.

Distinction :

Médaille d'OR au CGA de Paris 2008

Conseil de consommation :

A servir à 17°C après passage en carafe.

Accords mets et vins :

Servir sur des viandes rouges grillées, charcuteries, et gastronomie de type Sud-Ouest.