



CAHORS 2014 CHÂTEAU DE MEAUX

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : 100% Malbec

Note de dégustation :

Vin de couleur incarnat à reflets brunâtres. Le nez évoque un bouquet complexe de fruits compotés, de touches boisées, de cuir et de sous-bois. En bouche, les tanins sont fondus mais toujours présents. Il possède du corps et un bon équilibre avec de la fraîcheur.

Château de Meaux



Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 14 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge et rosé (Agneau, Boeuf, Canard)

Commentaires du sommelier :

Le château Gautoul représente 20 ha de vignes en production sur les terrasses historiques du Lot, en faisant face à la cité médiévale de Puy l'Évêque. Son histoire, ses contours et ses terroirs ont conquis le chef étoilé Alain Senderens puis la famille Swenden. Le Château de Meaux est une cuvée provenant des parcelles voisines de Gautoul. C'est un Cahors un peu plus léger, un vin plus accessible mais malgré tout typé.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

