



CLOS LA COUTALE

MALBEC GD CRU



CEPAGE:

Malbec, Merlot

SOL: Les 100 hectares de vignes du Clos la Coutale sont implantés au coeur des méandres du Lot sur des terres alluviales composées de graves et de silices argilo-calcaires.

Protégés des grands froids avec une exposition Sud Ouest, ces terres sont particulièrement propices à la culture de la vigne.

VIGNIFICATION/ELEVAGE:

Le rendement moyen de 45hl permet une bonne maturité et une qualité régulière au fil des ans.

La vinification se fait en cuve thermorégulée, le pigeage régulier permet une bonne extraction des arômes et du fruit.

Le Clos La Coutale est ensuite élevé en barrique et en foudre en bois pendant un an afin d'obtenir un bon équilibre entre les tanins et le fruit.

DEGUSTATION:

Nez: Saveurs de myrtilles et d'anis.

Bouche: Mélange de mures et de poivre.

GRAPE VARIETIES:

Malbec, Merlot

SOIL: The 100 hectares of Clos la Coutale vines are planted in the heart of the meanders of the Lot on alluvial soil made up of gravel and clay-limestone silicas.

Protected from extreme cold with a South West exposure, these lands are particularly suitable for growing vines.

VINIFICATION / AGEING:

The average yield of 45hl allows good maturity and consistent quality over the years. The vinification is done in thermoregulated vats, the regular punching down allows a good extraction of the aromas and the fruit. The Clos La Coutale is then aged in barrels and in wooden casks for a year in order to obtain a good balance between tannins and fruit.

TASTING:

Nose: Flavors of blueberries and anise.

Mouth: Mixture of blackberries and pepper.