



Côt Millésime 2011

Le Cépage

Le Côt est un cépage oublié que passion du terroir & savoir-faire font renaître.

Il est *originaire de Cahors, célèbre sous le nom de Malbec, transplanté dans la vallée de la Loire au moment de la Renaissance.*

Le Vin

Vinification :

Vinification traditionnelle exacerbant les qualités organoleptiques du raisin et une belle structure tout en finesse, caractéristique de ce cépage : macération pré-fermentaire à froid apportant intensité aromatique et fruité, puis macération d'une dizaine de jours lors de la fermentation apportant couleur profonde, structure et tanins fondus. Elevage en douceur pendant 10 mois avant mise en bouteille.

Dégustation :

Robe rubis brillant. Le nez séduit par ses notes chatoyantes de cerises noires, de cassis confituré, de menthe fraîche et de poivre noir. La bouche est à la fois ronde et structurée, dotée de tanins fins et élégants. Jolie persistance aromatique sur la fraîcheur et sur des notes de fruits rouges acidulés (groseille).

Alliances mets-vin :

Ce vin se partage avec des recettes simples et traditionnelles où se marient charcuteries (rillettes, rillauds), viandes blanches, tajines d'agneau, légumes du potager, fromages de chèvre affinés.

Température de service :

Servir légèrement frais : 12-14°C.