DOMAINE DES GRAVALOUS

Hervé FABBRO

Vin de Cahors

Obsession

AOC Cahors, Rouge

La cuvée Obsession, AOC Cahors est née en 2018 avec l'arrivée des premières cuves ovoïdes au Domaine.

Vignoble familial depuis 4 générations, implanté sur les 3 terrasses de l'appellation Cahors. La superficie en vigne est de 27 ha avec le Malbec en cépage principal. Nous produisons nos vins en respectant le terroir et ses spécificités.

FICHE TECHNIQUE

Cépage
Malbec 100%

Degré
14,8% alc./vol

Terroir
Cette cuvée parcellaire est cultivée sur un sol argileux.
Age des vignes 40 ans.

Vinification
Vendange mécanique avec tri embarqué.
Macération thermorégulée entre 20 et 25 jours.

Élevage
En cuves ovoïdes pendant 12 mois.

Descriptif
Robe sombre. Nez aux arômes de fruit s rouges très expressif. Attaque franche, rondeur en bouche avec une belle longueur aromatique. Vin puissant et élégant.

Conseils de dégustation
Ne vous demandez pas avec quoi le déguster mais plutôt avec qui!

Elle accompagnera à merveille les côtes de bœuf, magret de canard, gigots d'agneau et fromages.
Mariage parfait avec les desserts aux chocolats.

Garde
Peut se boire très jeune, avec un potentiel de garde de 10/15 ans.

www.domainedesgravalous.fr
DOMAINE DES GRAVALOUS – LE VIDAL – 46220 PESCADOIRES
Tél : 0033 (0)5 65 22 40 46 - Portable : 0033 (0)6 10 39 37 69 - gravalous@wanadoo.fr