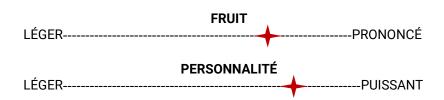


## **CAHORS**

## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## Les Chevaliers de Pondac





Cépages et terroir : 100% Malbec sur des sols argilo-calcaires.

Vinification et élevage: Après des vendanges mécaniques, une vinification traditionnelle est faite dans des cuves en ciment.

**Dégustation**: Ce Cahors révèle une robe profonde aux reflets pourpres. Au nez, des arômes de fruits noirs mûrs se mêlent à des notes de réglisse et de violette, évoquant le terroir typique de la région. En bouche, il offre une belle structure tannique, équilibrée par une acidité rafraîchissante. Des saveurs de cassis, de prune et de poivre noir se déploient avec élégance, tandis que des nuances boisées apportent complexité et profondeur. La finale persistante invite à savourer chaque gorgée.

Accompagnement : S'accompagne parfaitement avec les viandes rouges, les gibiers ainsi que les plats en sauce.

**Servir à** : une température entre 16 et 18°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 907 700	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 975 181	7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

