



DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL & Fils

46170 FLAUGNAC

Tel. : 06.82.59.54.59 / 06.79.82.19.65

E-mail : domaine.cauquelle@orange.fr

FICHE TECHNIQUE ***« LE GRAND CHENE » AOC Coteaux du Quercy***

Couleur : ROUGE

Cépages : Cabernet Franc (60%), Merlot, Malbec et Tannat.

Sol : Argilo-calcaire rouge et caillouteux.

Durée de conservation : 15 ans d'âge.

Mise en bouteille au domaine.

Conduite du vignoble : Taille Guyot simple. Dédoublage.
Epamprage manuel. Effeuilage.

Rendement : 40 hl/ha.

Vinification : Récolte mécanique. Cuvaision longue 1 mois. Délestage.
Macération post-fermentaire à chaud. Sélection de presse.

Elevage : 18 mois en fûts de chêne Français neufs.

Dégustation : Le mariage du Cabernet franc, Merlot, Malbec et Tannat permet l'obtention d'un vin aromatique et fruité à la robe d'un noir intense. Un élevage long confère à ce millésime une belle complexité et une grande élégance.

En bouche, des tanins soyeux annoncent un vin à la fois souple et puissant. On y perçoit de beaux arômes de fruits mûrs marqués par la mûre, la framboise ainsi que de douces saveurs de vanille et d'épices. La finale est longue et laisse augurer un joli vin de garde.

Température de service : 19° après 2-3 heures d'aération.

Accord gastronomique : De belles pièces de bœuf, un navarin d'agneau, du gibier ainsi que certains fromages typiques de nos régions (Rocamadour, Cantal, Roquefort...)

