



DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL & Fils

Flaugnac

46170 ST PAUL-FLAUGNAC

Tel.: 06.79.82.19.65 - domaine.cauquelle@orange.fr

www.domaine-cauquelle.fr

FICHE TECHNIQUE

« CAUQ'LICOT » Rouge Sans Sulfites Ajoutés

Couleur : ROUGE

Cépages : 100% MERLOT.

Sol : Argilo-calcaire.

Mise en bouteille au domaine.

Rendement : 30 HL/ha.

Conduite du vignoble : Taille courte en Guyot simple.
Dédoublage et épamprage manuel. Effeuilage. Relevage manuel.

Vinification : Récolte mécanique. Délestage. Extraction extrêmement douce.
Fermentation à 20°C. Macération 12 jours.

Elevage : 6 mois en cuve.

Dégustation : Cuvée de l'opportuniste : Les parcelles cultivées et sélectionnées pour créer cette cuvée, seule une est choisie au moment opportun pour une parfaite maturité.

Doté d'une robe rouge intense, le nez révèle des arômes puissants de fruits rouges mûrs et torrifiés. Cette cuvée offre un vin gourmand, fruité, aérien unique et frais.

Sa bouche est élégante, veloutée avec une belle persistance et les tanins sont fins et soyeux.

Température de service : A déguster 17-18°C.

Accord gastronomique : Apéritif, burger de canard, plancha de côtelettes d'agneau grillées, viande rouge grillée...

