



DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL & Fils

Flaunac

46170 ST PAUL-FLAUGNAC

Tel. : 06.82.59.54.59 / 06.79.82.19.65

domaine.cauquelle@orange.fr

www.domaine-cauquelle.fr

FICHE TECHNIQUE ***« La Réserve » AOC Coteaux du Quercy***

Couleur : ROUGE

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

Sol : Argilo-calcaire rouge et caillouteux.

Durée de conservation : 10 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 : 2 ans en cave dont 12 mois en fûts de chêne Français de 2^{ème} génération.

Dégustation : La Réserve est un vin obtenu à partir d'un assemblage harmonieux de 4 cépages : Cabernet Franc, Merlot, Malbec et Tannat.

Issue de la sélection de nos meilleures parcelles, la Réserve est un vin riche et équilibré mariant arômes de fruits rouges, belle sucrosité et douceurs des tanins.

Température de service : 19-20° après 1 à 2 heures d'aération.

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

