



DOMAINE DE CAUQUELLE
Famille SIREJOL - Paysans Vignerons
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% MALBEC

Sol : Argilo-calcaire.

Mise en bouteille au domaine.

Rendement : 30 HL/ha.

Conduite du vignoble : Taille courte en Guyot simple.
Dédoublage et épannage manuel. Effeillage. Relevage manuel.

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

Elevage : 6 mois en cuve.

Dégustation : Doté d'une robe rouge intense, le nez révèle des arômes puissants de fruits rouges mûrs et torréfiés. 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...

