



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 « Le Grand Chêne » AOP Coteaux du Quercy

Couleur : ROUGE

Cépages : Cabernet Franc (40%), Merlot (25%), Tannat (25%) et Malbec (10%).

Sol : Argilo-calcaire rouge et caillouteux.

Durée de conservation : 15 ans d'âge.

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 à 22 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...)

