



**DOMAINE DE CAUQUELLE**  
Famille SIREJOL - Paysans Vignerons  
Flaunac - 46170 ST PAUL-FLAUGNAC  
Tel. : 06.79.82.19.65 - [domaine.cauquelle@orange.fr](mailto:domaine.cauquelle@orange.fr)  
[www.domaine-cauquelle.fr](http://www.domaine-cauquelle.fr)

## **FICHE TECHNIQUE** **« L'ORIGINEL » IGP Côtes du Lot**

**Couleur :** BLANC SEC

**Cépages :** Viognier, Chenin et Chardonnay.

**Sol :** Argilo-calcaire exposé sur un coteau versant Sud / Sud-ouest.

**Elevage :** Cuve inox.

**Durée de conservation :** 2 ans d'âge.

**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 :** Macération pelliculaire. Elevage sur lies avec bâtonnage pendant 45 jours en cuve.

**Dégustation :** Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez complexe aux délicates notes florales d'acacias et d'abricots. La bouche juteuse et ronde donne un vin chaleureux marqué par de subtils parfums d'amande.

**Température de service :** A déguster frais 9-11°C.

**Accord gastronomique :** En apéritif façon tapas et tapenade, viandes blanches, poissons en sauce, paëlla, cuisine sucrée-salée...

