

CLOS D'AUDHUY

MALBEC DE CAHORS

PRESENTATION DU DOMAINE

Adresse : Clos d'Audhuy 46700 Lacapelle Cabanac

Tél : 0684620527

E-mail : benoit.aymard@wanadoo.fr

Site internet : www.closdaudhuy.fr

Vigneron : AYMARD Benoît

Philosophie du domaine : Mettre en avant le potentiel extraordinaire de nos terroirs par un important travail à la vigne (travaux en vert méticuleux, effeuillages sévères, régulation de la récolte...) afin de produire les plus beaux raisins possibles, les plus équilibrés et les plus sains. Le tout en étant en Agriculture Biologique.

CLOS D'AUDHUY

Appellation : AOC CAHORS

Pourcentage de Malbec : 100%

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité pied/hectare : 4000 pieds/Ha

Vendange : manuelle

Nature du sol : Le sol est issu de dépôts de 500 000 ans, du sidérolithique plus précisément, donnant un sol très argilo-siliceux et très riche grâce à une présence de minéraux de fer, de galets et de pierraille calcaire.

Rendements (hl/ha) : 35 HL/HA

Spécificités de la vinification et de l'élevage : Les vendanges sont faites à parfaite maturité des tannins de pépins et de pellicules, à la main en petites cagettes. La vendange est ensuite soigneusement égrappée, triée puis légèrement foulée.

Les vinifications se font dans des petites cuves inox thermorégulées où nous nous attachons, pendant environ 25 jours, à sublimer le fruit par de légers remontages et de nombreux pigeages pour une extraction toute en finesse.

L'Elevage se fait pendant 20 mois, en barriques de 400L afin de garder le fruité et la fraîcheur de nos vins.

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3500 cols

