

# CLOS D'AUDHUY

MALBEC DE CAHORS

## PRESENTATION DU DOMAINE

Adresse : Clos d'Audhuy 46700 Lacapelle Cabanac

Tél : 0684620527

E-mail : [benoit.aymard@wanadoo.fr](mailto:benoit.aymard@wanadoo.fr)

Site internet : [www.closdaudhuy.fr](http://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.

## QUEUE DE PRESOIR

Appellation : VIN DE FRANCE

Cépage : 70% Ségalin + 30% Malbec

Age moyen des vignes : 50 ans

Densité pied/hectare : 5000 pieds/Ha

Histoire de la cuvée : J'ai eu la chance d'acquérir des parcelles de vieux Malbec située sur les plateaux calcaires et rocaillieux de ma belle région. Or au milieu de cet ensemble il y avait quelques rangs de Ségalin... Mais quand tu te retrouves avec une parcelle de Ségalin, un cépage rustique du Quercy, tu es un peu embêté... Généralement les vins issus de Ségalin sont très noirs, tanniques, rustiques ; le rêve quoi. Du coup j'ai pris le parti de le vinifier comme un rosé : vendange précoce pressurage direct et vinification basse température. Pour amener plus de matière à ce vin j'y ai intégré la "queue de pressoir" du Polisson rosé. En gros c'est un rosé rouge ou un rouge qui ressemble à un rosé.....

Rendements (hl/ha) : 35 HL/HA

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 3500 cols

