

# 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.

## SAUVIGNONE

Appellation : IGP Côtes du Lot

Cépage : 100% Sauvignon

Age moyen des vignes : 5 ans

Densité pied/hectare : 5000 pieds/Ha

Vendange : manuelle

Histoire de la cuvée : Cuvée issue de 2 parcelles (1000 souches de sauvignon sur chacune d'elles) sur des terroirs bien spécifiques ; le plateau calcaire (comme à Sancerre ou St Brie) et des Graves (comme à Bordeaux). Les deux parcelles sont récoltées en même temps (à la main évidemment) et mis au pressoir ensemble. Les jus sont mis au froid quelques jours puis descendu en barriques (vieilles barriques de 225L de blanc).

Les fermentations se font en barriques.

Le vin reste sur lies en barriques pendant 10 mois avec des batonnages réguliers.

Rendements (hl/ha) : 35 Hl/Ha

Nombre de bouteilles produites dans cette cuvée : 1600 cols

