



CAHORS 2014 CHÂTEAU GAUTOUL

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : 100% Malbec

Note de dégustation :

Couleur rubis et brillant.

Le nez est expressif et complexe. Il dévoile une dominante de petits fruits rouges bien mûres et légèrement compotés. Les petites touches briochées, cacaotées s'entremêlent avec une note florale de violette. Une matière très élégante tout en équilibre de matière, de volume et de persistance en bouche.



**CHÂTEAU
GAUTOUL**

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge rôtie ou grillée

Commentaires du sommelier :

Le château Gautoul représente 20 ha de vignes en production sur les terrasses historiques du Lot, en faisant face à la cité médiévale de Puy l'Évêque. Son histoire, ses contours et ses terroirs ont conquis le chef étoilé Alain Senderens puis la famille Swenden.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

