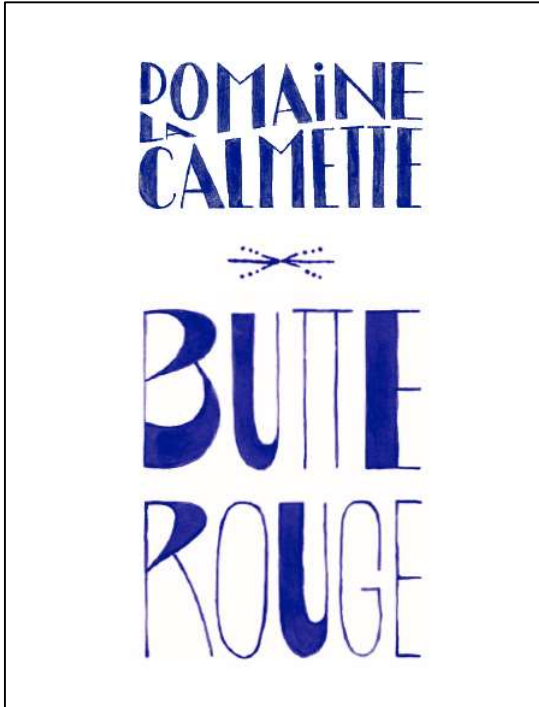


DOMAINE
LA
CALMETTE

BUTTE ROUGE

- 2017 -

AOP Cahors
Cuvée parcellaire



Encépagement : 100 % Malbec

Âge des vignes : 1 seule parcelle de 45 ans.

Superficie : sélection au sein d'un hectare

Terroir : sol d'argiles rouges riches en fer (sidérolithiques), profond de plusieurs mètres, recouvrant le socle kimméridgien. Un terroir régulier d'année en année.

Versant Est d'une colline à 330 m d'altitude. Très forts écarts de température entre la nuit et le jour.

Viticulture : Taille guyot Poussard et ébourgeonnage soigneux. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins végétaux. Travaux manuels, respect des rythmes naturels.

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Egrappage, encuvage par gravité à l'aide d'un tapis. Fermentations indigènes. Macération douce de 30 jours.

Elevage et mise : Elevage de deux ans sur lies, sans sulfites, dans un seul foudre. Non collé, non filtré. Ajout de SO₂ à la mise (1 g/hl) ou non selon sensibilité du vin.

Flacons : bouteilles 75 cl + quelques magnums. Bouchage liège.

Dégustation : Du mariage clair obscur de l'argile rouge et du socle calcaire naissent des vins pleins et frais, larges et longs, où des formes voluptueuses viennent arrondir un squelette d'acier. Les notes d'orange sanguine, de poivre noir et de fleurs de sureau participent à l'élégance et l'allonge de cette cuvée callipyge.

Température de service conseillée : 17-18°

BUTTE ROUGE

CAHORS APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2017

La Butte rouge est un terroir rare. Sur son versant Est, elle offre à nos plus vieilles vignes un sol profond d'argiles rouges sidérolithiques, c'est-à-dire si riches en fer qu'on y trouve des concrétions ferrugineuses, des pierres à l'aspect rouillé, lourdes et brillantes. Les ceps nouveaux explorent ce sol frais et généreux sur plusieurs mètres, jusqu'à s'arrimer au socle calcaire enfoui sous l'argile. De ce mariage clair obscur naissent chaque année des vins pleins et frais, larges et longs, où des formes voluptueuses viennent arrondir un squelette d'acier. Les notes d'orange sanguine, de poivre noir et de fleurs de sureau participent à l'élégance et l'allonge de cette cuvée callipyge.

CAHORS

alc.
13,5%
by vol.

Vin élaboré et mis en bouteille par
Nicolas Fernandez et Maya Sallée
46090 Trespoux-Rassiels
www.domainelacalmette.fr

•
750
ml

Lot br17 - Contient des sulfites
En conversion vers l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01
LA CONSOMMATION DE BOISSONS ALCOLISÉES PENDANT LA GROSSESSE, MÊME EN FAIBLE QUANTITÉ,
PEUT AVOIR DES CONSÉQUENCES GRAVES SUR LA SANTÉ DE L'ENFANT.