

Cahors - "L'Essentiel" - Château Les Grauzils



- **Appellation** : AOC Cahors
- **Couleur** : Rouge
- **Nom du Domaine** : Château Les Grauzils
- **Nom de la Cuvée** : L'Essentiel
- **Cépages** : Malbec
- **Degré d'alcool** : 14%
- **Potentiel de garde** : A consommer dès à présent ou garde possible jusqu'à 8 ans.

Le Mot du Caviste :

Le Château Les Grauzils est une propriété familiale depuis 4 générations, avec à sa tête Cathy & Philippe PONTIE. Le vignoble est planté sur les 2^{ème} et 3^{ème} terrasses qui s'étagent de la rivière jusqu'au village de Prayssac. Les sols sont composés de graves, autrement dit de grès, qui désigne des sols maigres ou caillouteux, d'où l'origine du mot « Grauzils ». La cuvée « L'Essentiel » est réalisée avec les vignes les plus âgées du domaine, en 100% Malbec et élevée en fûts de chêne, qui lui confère un caractère racé, plein d'élégance. Un vin intense, sur les fruits rouges et les épices douces ; des plus veloutés en bouche, avec des tanins soyeux et un boisé assez fondu.

Accords Mets & Vins :

Idéal pour accompagner un carré d'agneau, un bœuf mijoté ou pourquoi pas un plat régional tel que le cassoulet. Mariage parfait également avec des fromages à pâtes persillées comme le Roquefort ou un dessert type tarte au chocolat.

Température de service : 17°-18°C