



CLOS DE GAMOT

Cuvée des Vignes Centenaires Cahors 2020

57,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14932845
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	50.03\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Sud-ouest
	Appellation	Cahors
	Cépage(s)	Malbec 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	18 - 24 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

A travers les siècles, la Famille Joffreau au Clos de Gamot, travaille la vigne, élève le vin et vit au rythme des heures de gloire du vin de Cahors.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est couleur rouge noir, au nez on sent des fruits noirs, mûres, cassis. En bouche, l'expression des grains de raisins, de l'équilibre tannique, baigné dans une persistance aromatique longue et intense

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Clos de Gamot est un vignoble de 18 ha. Cette Cuvée est issue des vignes qui ont plus de 120 ans d'âge. Plantés tout juste après le phylloxéra en 1885, ces ceps centenaires ont des rendements très faibles de 10 à 15 hl/ha. Les vignes sont travaillées par labour du sol, 10 à 12 façons culturales sont effectuées sur une saison. Les vendanges sont effectuées à la main pour les vieilles vignes. Le sol est argilo-calcaire, avec galets, silex et bandes d'argile.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal