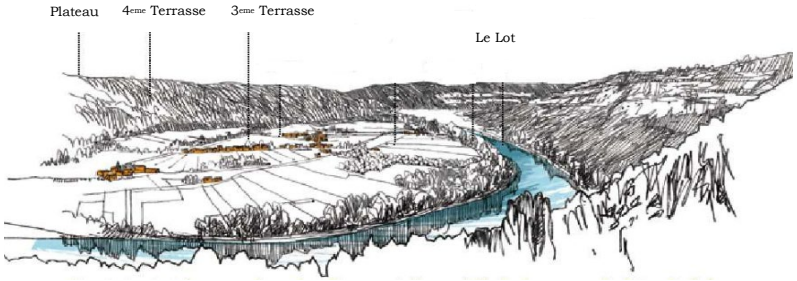
CROCUS

Malbec de Cahors 2011

La force de Cahors réside dans la grande diversité de ses sols, avec un total de 9 terroirs différents. En créant ce vin, Paul Hobbs et Bertrand-Gabriel Vigouroux mettent en évidence grâce à une sélection de parcelles identifiées, les expressions particulières des terroirs de la vallée du Lot.

Terroirs	**Plateau**	**4eme Terrasse**	**3eme Terrasse**
Temps géologique (Ma)	2eme periode du jurassique (-157.3 à-152.1)	Quaternaire (-2.6 à maintenant)	Mindel (-0.7 à -0.5)
Sol	Roche calcaire Kimmeridgienne, argiles rouges riches en fer, et argiles bleues	Eboulis calcaire, graves, très anciens dépôts d'alluvions	Galets, argiles, sable, concrétions de fer, très anciens dépôts d'alluvions
Altitude	300m	240m	170m
Caractère du vin	Elégance & Structure	Maturité & Fruits rouges	Richesse & Volume



Vignoble

- Taille en Guyot simple
- Haute densité de plantation : 5000 pieds/ ha
- 40 hl/ ha
- L'ensemble des vignes est travaillé en lutte raisonnée

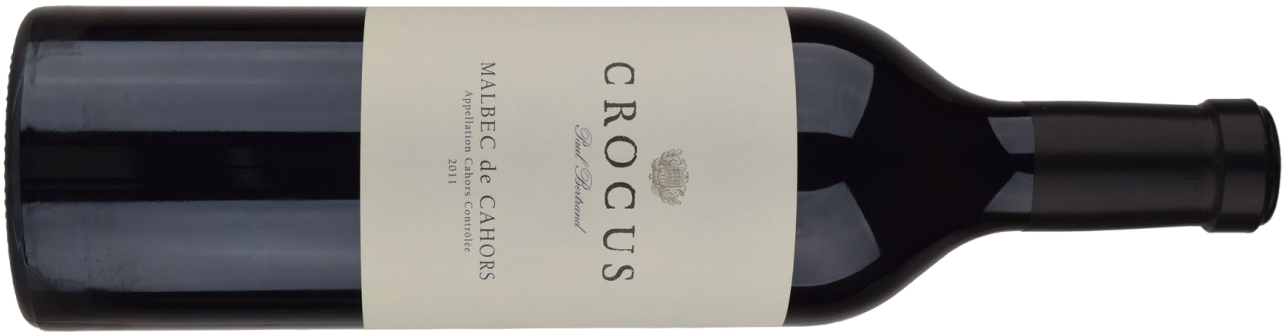
Millésime

Un printemps ensoleillé idéal pour la floraison. L'été pluvieux a ralenti le mûrissement dans les vignobles. Cependant, un beau mois de Septembre marqué par des nuits fraîches et des journées encore chaudes a permis une maturité optimale sur des vignes saines.

Vinification

- 100% Malbec
- Vendanges manuelles du 29 Septembre au 1er octobre
- Sélection des grappes sur le plateau et la 3eme terrasse
- 3 jours de pré-fermentation à froid, 25 jours de fermentation totale
- Fermentation en petite cuve inox thermorégulée
- Gestion du chapeau via le remontage et le délestage
- 18 mois en barriques françaises 50% neuves, 50% en barrique utilisée une fois

Dégustation

Violet puissant avec des nuances de fuchsia sur les contours. Un malbec intense révélant des notes de cerise, myrtille, de pétales de rose, de prune italienne à pleine maturité, de réglisse et d'épices. Le bouquet est concentré avec une belle puissance qui évolue sur des arômes gourmands de cerise noire, de prune, de chocolat au lait, talc avec des notes de caramel et de badiane. La finale est émaillée de tanins fins.

Production : 1250 caisses