

# Vignobles PELVILLAIN Frères



## Vins de Cahors

Circofoul - R.D. 9 - 46140 Albas - France

+33 (0) 5 65 20 13 13

+33 (0) 5 65 30 75 67

[www.pelvillain-freres.com](http://www.pelvillain-freres.com) - [pelvillainfreres@orange.fr](mailto:pelvillainfreres@orange.fr)



# Château de Cénac Tradition

La **Cuvée Tradition** est élaborée dans la grande tradition des vins de Cahors avec le souci de proposer un **vin souple et gouleyant**.



### Situation et terroir :

Le vignoble de 7 hectares est établi autour du vieux château médiéval sur un plateau situé dans la partie méridionale du village d'Albas. Exposé au sud, il surplombe le Lot à une altitude de 240 mètres.



**Château de Cénac Cuvée Tradition** est issu d'une vigne établie sur des plateaux avec un sol argilo-calcaire constitué d'argile brune et de galets ferrugineux.

### Composition variétale :

**Malbec 90%**, un cépage connu localement comme Auxerrois et **Merlot 10%**

### Vinification :

La vinification est dirigée par Didier Pelvillain. La vendange est triée pour un état sanitaire parfait et totalement égrappée. La macération à température contrôlée dure environ 2 semaines tout au long desquelles des remontages quotidiens sont opérés. Après accomplissement de la fermentation alcoolique, le vin est élevé en cuve pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.



### Le vin :

- Robe d'un rubis foncé avec des reflets violines.
- Le premier nez dévoile des **arômes de petits fruits rouges**.
- À l'aération des **arômes d'épices et de cuir fins** s'exhalent.
- En bouche, vin souple et **bien équilibré** où le **fruit domine**.
- La texture est charnue et veloutée avec des tanins fondus.



Servir à 17°C. Recommandé avec les grillades - viandes rouges et agneau - et les fromages affinés.

Prêt à boire mais peut être gardé jusqu'à 5 à 7 années après la vendange.

