



La cuvée **Tertre Perdigos** 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 16 hectares est situé dans la partie nord du village d'Albas, sur la troisième terrasse qui surplombe le Lot à une altitude de 100 mètres.

TERTRE PERDIGOUS est issu d'une parcelle établie sur un tertre au sol graveleux argilo-calcaire.

Composition variétale :

Malbec 90% 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 rubis foncé avec des reflets pourpres.
- Au nez s'exhalent d'abord des **arômes de petits fruits rouges et noirs**. À l'aération s'expriment des **arômes d'épices douces et de cuir fin**.
- Vin souple et bien **équilibré en bouche** avec une prédominance des arômes fruités. Texture charnue et veloutée avec des tanins bien fondus.

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

PELVILLAIN FRERES

46140 Albas- France

Tel: +33 (0) 5 65 30 52 97 Fax: +33 (0) 5 65 30 75 67

www.pelvillain-freres.com