

# 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 du Port Tertre Perdigous

La cuvée Tertre Perdigous 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.

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.

