

Château CÉNAC
Grande Réserve
AOP Cahors
75 cl – 14°Vol



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

Appellation d'Origine Contrôlée Cahors.
Château Cénac Grande Réserve
75cl – 14° Vol
Vins du sud-Ouest

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : 100% Malbec

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Avec cette cuvée GRANDE RESERVE, l'expression de la diversité du merveilleux terroir du vignoble du Château de Cénac et un élevage adapté, offrent des arômes de fruits noirs sur-mûris, des notes grillées, toastées, qui se fondent sur des tanins charnus et équilibrés.

Une très belle harmonie.

Culture raisonnée, Vendanges mécaniques, Egrappage total, Fermentation en foudre de chêne neuf, Elevage en fût de chêne de deux vins, Sols argilo-calcaires

Conseils de dégustation

Œil : Couleur pourpre, soutenue, reflets rouges.

Nez : Élégant, léger, arômes de fruits confiturés, arômes de poivre noir.

Bouche : Epaisse, notes de sous-bois, tanins frais.

Servi entre 16° et 18°.

Accords Mets et Vin :

Gibiers, Viandes rouges, Confit de Canard, Magret de canard, Fromages affinés

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com