



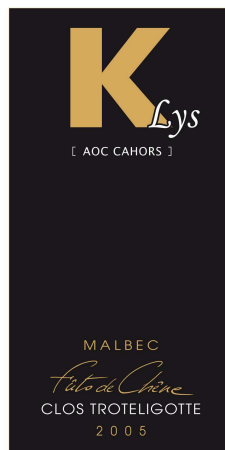
# VIN CONSEIL

**LOUIS ROCHE®**

PARMI LES MEILLEURS

## CAHORS KLYS (AOC) COLLECTION LOUIS ROCHE

**Importation Privée**



### Le producteur

Cette cave pratique l'agriculture raisonnée depuis leur création en 1987 et fait partie du réseau FARRE (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement) depuis 5 ans.

### Le vignoble

Plantées sur les hauteurs de Cahors et bénéficiant à la fois de l'influence océanique et méditerranéenne, les 10 hectares de vignes du Clos Troteligotte valorisent pleinement le terroir où elles plongent leurs racines. Ce vignoble produit des vins de caractère mettant en valeur le malbec sur un terroir argilo-calcaire.

### La production du vin

Sélection des parcelles et macération à froid pendant 5 jours. La vinification se fait par pigeage naturel pendant 10 jours et macération de 30 jours avec maîtrise des températures. L'élevage se fait en cuves inox de petite taille et vieilli en barriques françaises neuves pendant 12 mois.

### La dégustation

- ◆ Robe dense presque noire
- ◆ Arôme de fruits confits, cassis et mûres
- ◆ Attaque riche, ayant de la mâche et bonne présence en bouche, tanins veloutés
- ◆ Se déguste aux environs de 16 à 18 degrés, peut vieillir 5 à 10 ans.

### Usage

- ◆ Convient parfaitement avec des plats de gibier en sauce, agneau ou canard. Excellent avec un cassoulet ou tourtière et cipâte.

**VIN CONSEIL (Québec) Itée**  
**Téléphone 450 628.5639 – [info@vinconseil.com](mailto:info@vinconseil.com)**  
**[www.vinconseil.com](http://www.vinconseil.com)**