

DESIDERIUS

Appellation d'Origine Protégée
AOC CAHORS 2018
MALBEC



Desiderius is een uitzonderlijke cuvée, een eerbetoon aan de grote bisschop Didier de Cahors die in 630, na het beheer van de koninklijke schatkist, zijn broer opvolgde. Hij stelt zijn kennis van streng administratief beheer ten dienste van zijn regio. Zo liet Desiderius de Cahors de wijnbouw enorm bloeien. Dankzij hem maakte de overvloed aan Cahors-wijn de export en de internationale invloed van de Merovingische tijd mogelijk.

Deze cuvée is ook een knipoog naar zijn maker, Didier Pelvillain, die hier een goddelijke nectar levert, het resultaat van jarenlange observatie van zijn terroirs, zijn wijnstokken en zijn Malbec-druiven.

Druif : 100% Malbec.

Locatie en terroir : Deze cuvée komt uit een selectie van drie terroirs van Causse en Terrasses met specifieke geologische kenmerken.

Onderhoud van de wijngaars : verrijking, snoeien nieuwe scheuten, blad strippen.

Oogst : de oogst is volledig ontsieeld

Vinificatie : fermentatie en maceratie in thermo-gereguleerde roestvrijstalen vaten gedurende ongeveer 4 weken, opeenvolgende ponsen en overpompen worden vaak uitgevoerd om een optimale extractie van de aroma's en fijne tannines te verkrijgen. Rijping in eivormige vaten gedurende twaalf maanden.

Bewaren : Om nu te ontdekken of te wachten om zijn evolutie te volgen.

Wijn en spijs : vergezeld van tapas of tijdens de maaltijd met regionale gerechten op basis van eend, wild, rood vlees, kazen en pittige exotische gerechten.

Proeven : serveren tussen 16 en 18°C. Advies : Decantateren

Onderscheidingen : 93pts Guide Bettane&Desseauve 2022

94pts Editors' Choice Wine Enthusiast 2021

93pts Blind Tasted Andreas Larsson 2021 18/20 Vins &

Terroirs Authentiques 2021

Médaille OR Concours Terre de Vins 2021



Didier PELVILLAIN Vigneron - Circofoul - RD9 - La Plaine du Port - 46140 ALBAS - FRANCE
Tél. : (33) 0 565 201 313 – contact@vignoblespelvillain.fr
www.vignoblespelvillain.com

