

Prestige

CHÂTEAU DU PORT

Appellation d'Origine Protégée
CAHORS 2016
MALBEC

Het Château du Port is gemaakt in de grote traditie van Cahors-wijnen met als doel een volle en gestructureerde wijn aan te bieden.

Kleur: donkere robijn met paarse highlights.

Neus: aroma's van zeer rijp zwart fruit en truffel.

Mond: grote kracht, elegant, fijne en zijdezachte tannines, fruit in de afdrank.

Samenstelling : 100% Malbec.

Locatie en terroir: Gelegen in een bocht van de rivier de Lot, tegenover het dorp Albas op een klif, is de wijngaard van 16 hectare aangelegd op terrassen bestaande uit klei, kwartskezelstenen en granietrotsen.

De wijngaard : grassen, bloemen, ontbladeren.

Oogst : de oogst is volledig ontsteeld.

Vinificatie : fermentatie en maceratie in thermo-gereguleerde roestvrijstalen vaten gedurende ongeveer 3 weken, opeenvolgende ponsen en overpompen worden vaak uitgevoerd om een optimale extractie van de aroma's en fijne tannines te verkrijgen. Vinificatie zonder toegevoegde sulfieten.

Bewaarpotentie : meer dan 10 jaar na de oogst.

Wijn & spijs : rood vlees, wild, kazen.

Degustatie : serveren tussen 16 en 18°C.

Récompenses : OR Challenge International 2018
OR Gilbert & Gaillard 2018
90/100 Blind Tasted - Andreas LARSSON 2018
91/100 Editors' Choice Wine Enthusiast 2018

WINE ENTHUSIAST

91
POINTS

Editors' Choice

Vignobles Pelvillain 2016 Château du Port Prestige (Cahors)

From a 15-acre vineyard located on the third terrace above the river Lot, this wine is dense and structured. It is packed with juicy black fruits, solid tannins and layers of toastiness from the wood aging. Ripe and balanced, the wine should be ready to drink from 2021.

— R.V. Published 11/1/2018

