

FICHE TECHNIQUE

Cahors Classique – Château Ponzac 2024

Informations générales

Appellation	AOP Cahors
Domaine	Château Ponzac – Carnac-Rouffiac (Lot)
Millésime	2024
Cépage	100 % Malbec (Côt)
Terroir	Sols argilo-calcaires
Vinification	Vendanges manuelles, fermentation en cuves inox
Élevage	Cuves inox sur lies fines (6 à 8 mois)
Degré d'alcool	13 % vol.
Température de service	16 – 18 °C
Potentiel de garde	5 à 8 ans

Notes de dégustation

Robe : Pourpre profond aux reflets violets.
Nez : Fruits noirs mûrs (cassis, mûre), notes de griotte et d'épices douces.
Bouche : Attaque ample et fruitée, tanins soyeux, belle fraîcheur et finale longue et équilibrée.

Accords mets & vins

Magret de canard, agneau rôti, cuisine du Sud-Ouest, plats en sauce, fromages affinés.