



Le Cèdre

AOC Cahors

100% Malbec

TERROIR

Cones of limestone scree and Mindel high terraces with very old alluvial deposits from the Lot river (~500,000 years)

ÂGE DES VIGNES

40 years

VINIFICATION

Indigenous yeasts - Long vatting period of about 30 days - Gentle extraction
No winemaking additives are used except for low levels of sulphites before bottling

ÉLEVAGE

24 months in big oak casks (57 hl) and barrels (500 liters)

MISE EN BOUTEILLE

Slightly sulfited at bottling

SUCRES RÉSIDUELS

Nothing

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13%

DÉGUSTATION

Critics' Scores - 2022 Vintage :
Guide des meilleurs vins de France 2026 (RVF) : 95 pts ?

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

www.chateauducedre.com +33 (0)5 65 36 53 87 chateauducedre@wanadoo.fr

Ce document appartient au Château du Cèdre. Pour une publication l'autorisation du Château du Cèdre doit être accordée