



**CAHORS**

**CHATEAU CROZE DE PYS**

**Cuvée prestige**

Durée de conservation 8 à 10 ans.

**TERROIR :**

Situé sur la commune de Vire sur Lot, le vignoble du Château Croze de Pys se déploie sur des sols siliceux et silico argileux, allant du galet de rivière au sable granuleux entrecoupé de poches argileuses. C'est de cette complexité de terroirs qu'il tire sa personnalité.

**CEPAGES :**

Malbec 100 %

**VINIFICATION :**

Les raisins sont égrappés afin d'éliminer l'astringence que la rafle pourrait apporter à des grains déjà riches en tanin. Les fermentations sont entièrement réalisées dans des cuves en acier inox thermorégulées. Comme l'exige tout vin rouge de garde, la fermentation dure 12 à 18 jours.

**ELEVAGE :**

Afin de s'assurer d'une bonne finition biologique, la fermentation malolactique est surveillée. Dès que celle-ci est terminée, le vin est soutiré et maintenu en cuve inox pour que les premiers froids de l'hiver accentuent les décantations et précipitations naturelles. Dès le printemps, il est mis en barriques de chêne renouvelées par tiers tous les ans, il va y rester huit à dix mois avant d'être mis en bouteilles.

**CARACTERES GUSTATIFS :**

Magnifique robe moirée de reflets violets. Puissant et racé le nez est opieusement garni de fruits noirs, enveloppé d'un riche boisé. La bouche évèle un vin corpulent, charpenté, gras et séveux.

L'élevage en barrique apporte en finale juste ce qu'il faut de moelleux.

**CONDITIONNEMENT :**

Bouteilles : grand vin, 75 cl  
Bouchons : 49\*24,  
Capsules : Polylux,  
Cartons : 6 bouteilles  
Palettes : 80\*120

Nombre de cartons par palette :  
Nombre de bouteilles par palette :  
Poids de la bouteille :  
Poids du carton :  
Poids de la palette :

<b>Bouteilles</b>	
<u>Debouts</u>	<u>Couchées</u>
100	96
600	576
1.36kg	1,36 kg
8.2 kgs	8.2 kgs
840 kg	810 kg

