

# ORBE NOIR 2014 ROUGE

## LE BOUT DU LIEU



### Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

C'est une cuvee 100% Malbec issue d'une vieille vigne de 35 ans plantée sur un terroir d'argiles rouges. Le nom rend hommage aux baies de raisin du cépage Malbec. Sans un bon fruit, on ne fait pas de bon vin. Vin de garde, il est également remarquable jeune.

- 100% Malbec

### Accords mets et vins

Vin de garde, il est également remarquable jeune. Il accompagne agréablement jambon de pays, viandes rouges et corsées, gibiers ainsi que plats épicés et fromages de caractère.

### Détails

**Effervescent** : non  
**Viticulture** : Conventionnelle  
**Primeur** : non  
**Région** : Sud-Ouest  
**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Famille Dimani  
**Appellation** : AOP Cahors  
**Bio** : non  
**Cépages** : Malbec  
**Couleur** : Rouge  
**Domaine** : Domaine Le Bout du Lieu  
**Millesime** : 2014  
**Contenance** : 0,75 L  
**Degrès** : 13,5 %

### Dégustation

**Robe** : Brillant, teinte pourpre profonde aux liserés violets noirs.  
**Nez** : Ce vin fin et élégant révèle un bouquet alliant fruits noirs (cassis, mûre) et notes de vanilles.  
**Bouche** : Ample et gras, en résonance avec le fruit on perçoit des saveurs boisées et torréfiées se finalisant par des tanins délicatement fondus.  
**Finale** : Longue et soutenue  
**Garde** : De maintenant à 2025  
**Température de service** : 14-16°

### Caractéristiques

**Terroir** : 3ème terrasses du Lot - Argiles rouges  
**Cépage** : 100% Malbec  
**Vendange** : Mécanique - machine tractée en propriété  
**Viticulture** : Viticulture traditionnelle, taille Guyot simple avec ébourgeonnage, lutte raisonnée et prophylactique, effeuillage, vendanges en vert, rendement moyen 35-40hL/ha  
**Vinification** : Cuvaizon de 3-4 semaines en cuve béton, macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 25-27°C avec pigeage souples, macération post-fermentaire à chaud suivant l'extraction des tanins, fermentation malolactique en cuve béton.  
**Elevage** : Elevage en fûts de chêne (20% neuf) pendant 14-16 mois. Filtration minimale.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Lorsque vous traversez le vignoble de Cahors d'Est en Ouest, vous trouvez une famille de vignerons qui produit le breuvage préféré de Bacchus. En haut du village de Saint Vincent Rive d'Olt, Saint Patron des vignerons, elle vous accueillera dans le Domaine Le Bout du Lieu. Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations, ils seront heureux de vous faire partager leur amour de la terre, leur attachement au patrimoine et leur passion du vin.

