

# THÉRON TRADITION 2020 ROUGE

VIGNOBLES PELVILLAIN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Le Domaine du Theron est vinifié de façon à obtenir un vin friand et souple répondant aux critères de qualité et de typicité de l'appellation Cahors.

- 100% Malbec

Accords mets et vins

Charcuteries, grillades, plats épicés.

## Détails

**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Didier Pelvillain  
**Domaine** : Vignobles Pelvillain  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2020  
**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Conventionnelle  
**Cépages** : Malbec  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Sud-Ouest  
**Appellation** : AOP Cahors

## Dégustation

**Robe** : Pourpre  
**Nez** : Note mentholée, violette, minérale  
**Bouche** : De la fraîcheur, des tanins fins, très aromatique en finale..  
**Garde** : Sur le fruit jusqu' à la 5 année.  
**Température de service** : Servir entre 15 et 17°C.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Vigneron depuis plusieurs décennies, j'ai toujours été interpellé par la nature qui pour chaque vendange pose le sceau de son cycle sur les perceptions de ce noble nectar qu'est le vin. Tous les ans, mon inspiration me guide vers la meilleure approche pour élaborer des vins aux profils les mieux adaptés selon leurs origines. Cette période, c'est une symphonie sans cesse révélée, une ode à l'inspiration chaque année renouvelée.

## Caractéristiques

**Terroir** : Le vignoble de 12 hectares, dominant le village de Prayssac, est établi pour partie sur les plateaux composés de calcaire, d'argile, d'oxyde de fer et des cailloutis qui assurent un excellent drainage, et pour autre partie en contrebas sur les terrasses comprenant des argiles, des sables, du calcaire et des graviers.  
**Cépage** : 100% Malbec  
**Vendange** : La vendange est totalement égrappée.  
**Viticulture** : Enherbement, ébourgeonnage.  
**Vinification** : Macération en cuves inox thermo-régulées pendant environ 2 semaines, remontages réguliers.

