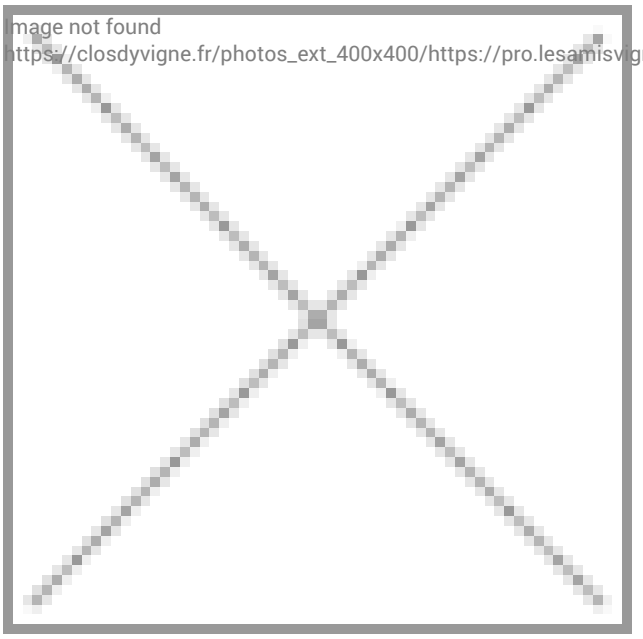
# EMPYREE 2012 ROUGE

LE BOUT DU LIEU




Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Empyrée est un lieu céleste habite par les Dieux de la mythologie greco-romaine, symbole de pureté et de feu. Cette micro-cuvée est la représentation de tout notre savoir-faire. La création de ce nectar demande une parfaite harmonie entre l et la nature , et nécessite de très bonnes conditions, expliquant ainsi que cette cuvée n'existe que pour les grands millesimes.

- 100% Malbec

## Accords mets et vins

Vin de garde, il est également remarquable jeune.Il s'accorde parfaitement avec pâtés de gibiers, gigots, civets, entrecôte, cèpes et fromages de caractère.

## Détails

**Domaine :** Domaine Le Bout du Lieu
**Couleur :** Rouge
**Effervescent :** non
**Millesime :** 2012
**Degrès :** 13,5 %
**Viticulture :** Conventionnelle
**Primeur :** non
**Bio :** non
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Malbec
**Région :** Sud-Ouest
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** AOP Cahors

## Caractéristiques

**Terroir :** 3eme 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 30-35hL/ha
**Vinification :** Cuvaison de 4 semaines en cuve beton, 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 futs de chene (80% neuf) pendant 22 mois. Filtration minimale.

## Dégustation

**Robe :** Éclatant, robe ébène intense aux reflets violets sombres.
**Nez :** Ce vin franc et complexe est composé de multiples palettes de fruits noirs (mûres, myrtilles), d'épices (poivre, vanille) et de bois (grillé, réglisse).
**Bouche :** Les arômes fruités et boisés s'assemblent en un parfait équilibre accompagné de tanins finement enrobés. Sa structure riche et puissante lui confère un grand potentiel de garde.
**Finale :** Très fins et élégants.
**Garde :** De maintenant a la fin des temps.
**Température de service :** 14-16°

## 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.

