



## Fiche Technique

*Vin AOC Cahors*

### Cuvée Ambroise de l'Her

Un vin riche, une bouche puissante et des tanins adoucis par la sucrosité d'un bois fondu.

- ✓ **Cépages** : 90 % Malbec + 10 % Merlot.
- ✓ **Parcelles** : Sélection de parcelles de plus de 20 ans d'âge.
- ✓ **Travaux en vert** : effeuillage et éclaircissage manuel.
- ✓ **Rendement** : 40 hl/ hectare.
- ✓ **Vendange** : mécanique suivie d'un tri manuel.
- ✓ **Vinification** : traditionnelle, en cuve, avec une durée de cuvaison de 2 à 3 semaines.
- ✓ **Elevage** : 12 à 14 mois en barriques de 1 et 2 vins.