



Tipo de Cuerpo

# PRIEURÉ DE CÉNAC LA VIERGE 2018

LES VIGNOBLES  
ST DIDIER PARNAC

Malbec



Anfitrión  
de México  
Vinos & Delicatessen



## VINÍCOLA

En 1992, Hervé Joyaux Fabre, antiguo comerciante de vinos de Burdeos, degustó un Malbec en las afueras de Mendoza y quedó completamente cautivado. Visionario, adquirió la finca mendocina (Argentina) con su amigo de la infancia y juntos crearon con éxito vinos galardonados. En 2015, Hervé y su esposa Diane visitaron Cahors, Francia, cuna del Malbec para invertir y quedaron inmediatamente impresionados por la diversidad de sus terroirs y por el gran desarrollo y evolución de la variedad Malbec.

Hervé y Diane no tardaron en decidir que debían invertir en Cahors y en 2017, junto con sus amigos y socios, se convirtieron en los nuevos propietarios de Vignobles Saint Didier Parnac, que comprende Château Saint Didier, Château de Grézels y Prieuré de Cénac, situados en la impresionante meseta caliza, colina de Les Causses.

## NOTAS DE CATA

Vino color rubí brillante, su aroma revela una gran complejidad de notas frutales negras (mora, grosella, ciruela), con especias / herbáceas, violeta, tostados y vainilla del roble. En boca es amplio, muy fino y elegante, con taninos sedosos y una acidez jugosa que perdura en el final.

Maridaje ideal con ganso asado relleno de menudillos; pechuga de pato a la parrilla con salsa de frutos rojos, costillar de cordero con salsa de menta, rabo de toro al vino tinto, conejo de civet, ossobuco y quesos curados.



### Vinícola / Enólogo:

Prieure de Cénac / Saint-Didier Parnac  
Hervé Joyaux Fabre



**Grados de Alcohol:**  
14.4% Alc.



### Cépage:

Malbec



**Temperatura de Consumo:**  
17°C.



### Vinificación:

18 meses en barricas de roble.