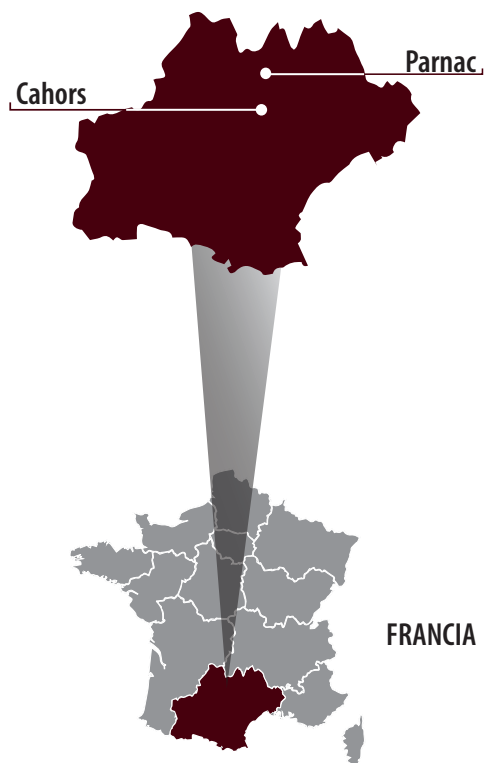


PRIEURÉ DE CÉNAC LA VIERGE 2018

LES VIGNOBLES
ST DIDIER PARNAC

Malbec



FRANCIA

Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

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.