

Domaine:	PARLANGE & ILLOUZ (Domaine)
Nom du vin:	Cajolle
Millésime:	2019
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Sud-Ouest
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Jurançon Noir
Teneur en alcool:	12.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	70 ans
Sols:	Les parcelles dont sont issus les raisins sont situées sur le plateau calcaire dominant Cahors à 300 m d'altitude. Le sol est argilo-calcaire sur socle calcaire fissuré
Météo annuelle:	Printemps 2019 assez pluvieux. Du 15 juin aux vendanges, beau temps mais pas de pluie du tout. Très bon état sanitaire des raisins, petits rendements ce qui a engendré de la concentration
A la vigne:	Les vignes sont cultivées sans pesticide ni herbicide (Agriculture biologique)
Vinification:	Vendanges manuelles puis vinification en grappes entières. Levures indigènes, macération de 5 jours, 6 mois d'élevage en cuve inox
Dégustation au nez:	Au nez, c'est un vin complexe porté par des notes très épicées et florales
Dégustation en bouche:	En bouche il présente une magnifique structure et de la finesse. Ce vin est juteux, floral et doté d'une belle acidité. Finale serrée
Synthèse de dégust:	Au nez, c'est un vin complexe porté par des notes épicées et florales. La bouche est soyeuse, juteuse, gourmande et dotée d'une magnifique concentration. A carafier pour le service
Accords:	Accompagnera magnifiquement bien une viande rouge
Remarques:	Mis en bouteille en avril 2020 sans collage ni filtration. 2'200 bouteilles produites

