



FICHE TECHNIQUE

AOP CAHORS – Château Bovila

"Prieuré de Bovila"

(rouge)

Le Château Bovila est une affaire de famille dirigée depuis 2001 par Olivier et Pascal Pieron. Très impliqués dans l'appellation, les deux frères ont grandement participé au renouveau et au développement qualitatif des vins de Cahors.

Ils exploitent les 20 hectares du domaine dans le souci permanent de proposer des vins complets et sincères. Les vignes sont situées sur un des plus beaux terroirs de l'appellation, idéal pour laisser s'exprimer toute la complexité du Malbec.

Assemblage: 100% Malbec

Degré: 12,5% Vol.

Vinification:

Epamprage, ébourgeonnage à la main.

Vinification traditionnelle, sans filtration.

Soutirage tous les 75 jours les neuf premiers mois.

Elevé en fûts de chêne durant 12 mois.

Notes de dégustation:

Sa robe brillante, couleur rubis, n'a d'égal que son nez puissant et fin, caractérisé par des notes de caramel, d'épices, de fraise, et de fruits confits.

Souple, son attaque en bouche exprime harmonie et équilibre entre le bois et le vin, servi par des tanins fins et fondus...



**AOP Cahors
Château Bovila**

S.A.R.L. French Wines & Terroirs

Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France

Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793