



# FICHE TECHNIQUE

## AOP CAHORS – Château Bovila "Rouge"

(rouge)

**L**e 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:** 70% Malbec, 20% Merlot, 10% Tannat

**Degré:** 12,5% Vol.

### Vinification:

Vinification traditionnelle, sans filtration ni collage.  
Soutirage tous les 75 jours les neuf premiers mois.

### Notes de dégustation:

Robe brillante, rubis.

Un nez puissant, caractérisé par des arômes de raisins de Corynthe, puis à l'aération comoté, fruits confits.

Son attaque en bouche est vive, fruité intense (cerise, groseille). En début de bouche les tanins sont bien présents mais pas agressifs, beaucoup de volume, le final est marqué par les raisins de Corynthe.



**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](mailto:contact@frenchwinesterroirs.com)

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793