



# COLLECTION

LA FINESSE

**APELLATION** : AOC coteaux du Quercy

**RÉGION** : Sud-Ouest

**TERROIR** : Argilo-calcaire

**VINIFICATION** : Ce sera une vinification traditionnelle en rouge pour ce Collection, avec une macération de 5 à 6 semaines et des délestages et remontages fréquents pendant le temps de fermentation.

**NOTES DE DÉGUSTATION** : Récolté sur nos plus vieilles parcelles, nous élaborons ce vin afin qu'il retransmette tout le fruité de nos cépages emblématiques (Cabernet Franc, Tannat, Malbec), récoltés à leur plus belle maturité !

Il en résulte un vin dense mais très fin ! Il vous surprendra par sa complexité (cassis, moka, pivoines, épices et fleurs blanches) tout autant que par son caractère.

Il sera votre compagnon depuis l'apéritif jusqu'au dessert chocolaté.

**DURÉE DE GARDE** : 5 à 10 ans.

*Vignerons du Quercy*  
LA CAVE