

Domaine: PARLANGE & ILLOUZ
Nom du vin: Haute Pièce VV
Millésime: 2016
Appellation: Cahors
Région géographique: Occitanie
Type de vin: Rouge
Contenant: Bouteille
Cépage: 100% Malbec



Teneur en soufre: Zéro SO2

Âge de la vigne:

Sols: Les parcelles dont sont issus les raisins sont situées sur le plateau calcaire dominant Cahors à 300 m d'altitude. Le sol est constitué d'argiles rouges avec forte proportion de pierres de fer sur socle calcaire fissuré.

Météo annuelle: Printemps 2016 assez pluvieux. Du 15 juin aux vendanges, beau temps mais pas de pluie du tout. Très bon état sanitaire des raisins, petits rendements en jus donc concentration.

Vinification: Vendanges manuelles, vinification en grappes entières. Levures indigènes, macération durant une quinzaine de jours, extraction douce, 12 mois d'élevage en fûts puis 12 mois en cuve.

Dégustation: Au nez, c'est un vin complexe avec des notes épicées mais aussi florales. C'est le frère jumeau du Prinzet
En bouche il présente une belle concentration, de la rondeur et du gras dû à une année 2016 solaire. On ne sent pas les 14,5% d'alcool parce que ce vin présente un bel équilibre entre l'alcool et l'acidité contenue dans le vin. La rétro olfaction révèle une belle acidité avec une finale serrée grâce à un terroir de calcaire, des nuits fraîches due à l'altitude de 300m.
A carafier pour le service

Accords: À boire sur une viande corsée ou une chasse.

Remarques: Mis en bouteille en avril 2018 sans filtration ni collage. 3'600 bouteilles produites