



DOMAINE
DOLS

Tradition

Couleur: Rouge

Millésime: 2020

Appellation: IGP Côtes du Lot

Terroir: 3ème terrasse alluviale du Lot.

Sol limono-argileux, limono-sableux, graves (galets)

Encépagement: 45% malbec, 40% merlot, 15% tannat

Age de la vigne: 12 ans (malbec), 20 ans (merlot), 52 ans (tannat)

Rendement: 45 Hectolitres par Hectare

Travail du sol: Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang

Récolte: Mécanique

Vinification: Vinification séparée des cépages; Eraflage, foulage, encuvage. Fermentation alcoolique entre 28° et 30°. Remontage léger. Cuvaision post fermentaire de 10 jours à 30°. Assemblage et filtration légère à la mise en bouteilles.

Elevage: Elevage séparé des cépages en foudres de chêne de 400L durant 12 mois.

Nombre de bouteilles: 6200

A déguster/garde: 10 ans

Température: 18°

TAV: 13



A la dégustation:

Vue: Une robe rubis profond

Nez: Un nez fin, légèrement boisé. Des arômes de fruits confiturés, de pruneau

Bouche: Des tanins fondus, une bonne longueur en bouche avec une finale chaleureuse et épicée

Accords mets/vin: Magret de canard – Viandes rouges grillées – Gigot d'agneau



EARL DOLS – BOUZIES – 46330 ST GERY

06.20.30.60.26 // www.domainedols.com