



## Château Bovila Malbec

Cahors, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Oceanisch klimaat met continentale en mediterrane invloeden. Winters zijn koud, en de zomers zijn zonnig en warm.

**VINIFICATIE:** Traditionele fermentatie gedurende 3 weken. Daarna rijpt de wijn voor 6 maanden verder in betonnen cuves.

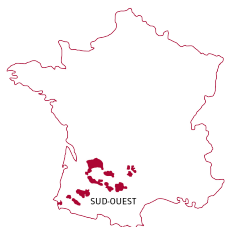
**DRUIVEN:** malbec

**GEUR & SMAAK:** Krachtige neus met tonen van gedroogde bessen. Veel fruit in de smaak, gedomineerd door kersen en bessen, in combinatie met rijpe tannines en een lange ronde afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Samen met wild, charcuterie, terrine of een steak tartare.

**WEETJE:** De wijn is onderscheiden met de zilveren medaille van Decanter in 2018.

CHATEAU  
BOVILA



Château Bovila, aangestuurd door de gebroeders Pieron, omvat tien hectaren wijngaarden met stokken van vijftig jaar en ouder. Het domein ligt tussen Puy l'Évêque en Duraval en de wijngaarden liggen op de hellingen van de rechteroever van de rivier de Lot. Dit wijngebied staat bekend als een van de mooiste terroirs van de appellation Cahors. De Zuid-Franse Cahors wordt vaak in één adem genoemd met malbec. Deze edele druif staat bekend om zijn diepe donkere kleuren, fraaie tannines en groot bewaarpotentieel. De druivenstokken van Bovila aangeplant op kalksteen- en kleigrond rondom het Château. Bovila maakt twee prachtige gastronomische cuvées.