



## 630 / Rouge

**Région :** Sud-Ouest

**Appellation :** AOP Coteaux du Quercy

**Terroir :** Argilo-Calcaire

**Cépages :** Cabernet Franc, Malbec, Tannat, Merlot

### **Vinification :**

Des parcelles de Cabernet Franc, Malbec, Tannat, Merlot conduites entre 50 et 55 hl/ha, une macération de 4 à 6 semaines et un élevage en cuve de 24 mois pour ce Quercy authentique et typique de notre appellation.

### **Notes de dégustation :**

Cœur de notre gamme, le 630 vous séduira par ses arômes de fruits noirs, épices et moka ainsi que par la richesse et la rondeur de sa bouche où se mêlent fruits noirs confiturés, miel et aubépine Le compagnon idéal de tous vos repas.

**Durée de garde :** 5 à 10 ans



VIGNERONS  
DU  
QUERCY  
PAYSANS ET AUTEURS



## 630 / Red

**Region :** South-West

**Appellation :** AOP Coteaux du Quercy

**Terroir :** Clay and limestone

**Grape varieties:** Cabernet Franc, Malbec, Tannat, Merlot

### **Winemaking:**

Yields from the Cabernet Franc, Malbec, Tannat, and Merlot plot are between 50 et 55 hl/ha. Maceration from 4 to 6 weeks, followed by tank aging for 24 months. This process gives an authentic and typical Coteaux du Quercy red wine.

### **Tasting Notes :**

Our classic 630 red is rich in black fruits, spices, and mocha aromas. It is rich and round in the mouth, and reveal jammed blackberries, honey, and hawthorn bouquet. It is a wine easy to pair with all your meals.

**Ageing potential :** 5 to 10 years



VIGNERONS  
DU  
QUERCY  
PAYSANS ET AUTEURS