



## Manifeste / La Juste Mesure

**Région :** Sud-Ouest

**Appellation :** AOP Coteaux du Quercy

**Terroir :** Argilo-Calcaire

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

### Vinification :

Issue d'une sélection de vieilles vignes, cette cuvée est longuement travaillée avec une volonté d'extraction optimale: cuvaison longue avec de nombreux remontages, suivi d'une macération de 4 à 5 semaines. Après quelques mois en cuve, le vin est élevé en barriques entre 12 et 14 mois. Il reposera 24 à 36 mois en bouteille afin de s'affiner.

### Notes de dégustation :

Vin racé aux tanins fondus, La Juste Mesure vous charmera par son caractère, où le fruit se mêle idéalement au bois. Sa bouche dense aux tanins soyeux accompagnera parfaitement vos plus belles viandes et fromages.

**Durée de garde :** 5 à 10 ans



VIGNERONS  
DU  
QUERCY  
PAYSANS ET AUTEURS



## Manifeste / La Juste Mesure

**Region:** South-West

**Appellation:** AOP Coteaux du Quercy

**Terroir:** Clay and limestone

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

### Winemaking:

We select the best old vines plots. Our main goal is an optimum extraction: long vatting with pumping-over followed by a 4 to 5-week maceration. After a few months in vats, wine is aged in barrels between 12 and 14 months. It will then wait for another 12 to 24 months in the bottle.

### Tasting notes:

La Juste Mesure is a charming wine with character, where woody aromas are balanced by fruity ones. Full-bodied with round tannins, it is a perfect match for fine meats and cheeses.

**Ageing potential:** 5 to 10 years



VIGNERONS  
DU  
QUERCY  
PAYSANS ET AUTEURS