



**Appellation :** IGP Vins de Pays Charentais.

**Dénomination :** Le Cagouillard ; Exclusivité MD Vins.

**Le domaine :** Cave du Liboreau Océalia.

La Cave du Liboreau est la plus petite Cave du Groupe Océalia. Dans cette structure autonome, il y règne une ambiance familiale et la philosophie de production est essentiellement tournée vers la qualité et le local, ce que nous avons immédiatement apprécié. Alain Gourinchas, accompagné de son œnologue, est à l'origine de cette cuvée spéciale Le Cagouillard que nous voulions avant tout authentique et synonyme de plaisir.

**Le terroir :** sols argilo-calcaires (les groies).

**Les Cépages :** 100% Merlot.

**Elevage :** Cuve inox.

**Formats disponibles :** Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation :**

Une fois parvenus à parfaite maturité, les raisins sont récoltés, puis éraflés et foulés. La fermentation se déroule sur 6 à 12 jours avec température contrôlée afin de préserver la richesse des arômes. Après fermentation malolactique, un élevage de 5 mois est réalisé en cuves inox. La robe se pare d'un rouge grenat d'une extrême profondeur. Elle est complétée par un parfum expressif et typique Merlot dévoilant des notes de fruits rouges, comme la cerise et la framboise. D'une belle longueur en bouche, ce vin révèle des tannins souples et soyeux.

**Certification :** Agriculture raisonnée non certifiée.