



Depuis la création du domaine, il y a trente ans, la famille Vincens a acquis un remarquable savoir-faire. En témoigne cette cuvée Origine, qui met en valeur le cépage local, le malbec (95 %), après un élevage de quatorze mois en fût. Remarquable d'intensité, elle dévoile un bouquet riche et complexe de fruits rouges et noirs, mâtiné de notes de cacao et de menthol. La bouche n'est pas en reste. Reflétant une extraction remarquable, elle s'appuie sur des tanins soyeux. Ce millésime d'une très grande élégance pourra être apprécié dès aujourd'hui, mais certains préféreront l'attendre quelques années. Un accord sûr : des aiguillettes de canard aux cépes. Quant à la cuvée Prestige 2011 (5 à 8 €; 60 000 b.), elle reçoit une étoile pour ses notes douces d'épices, de vanille et de caramel.

📍 Ch. Vincens, Foussal, 46140 Luzech, tél. 05 65 30 51 55, fax 05 65 20 15 83, philippe@chateauvincens.fr,

☑️ ⚙️ 🍷 t.l.j. 9h-13h 15h-19h 🏠 🇪