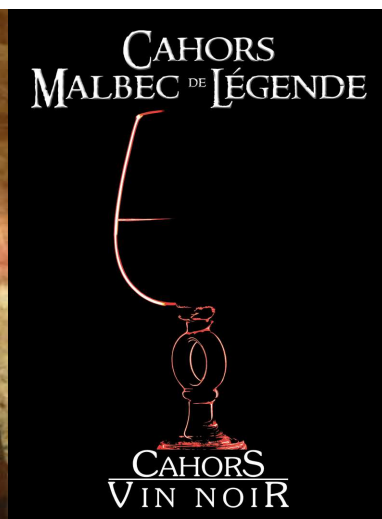
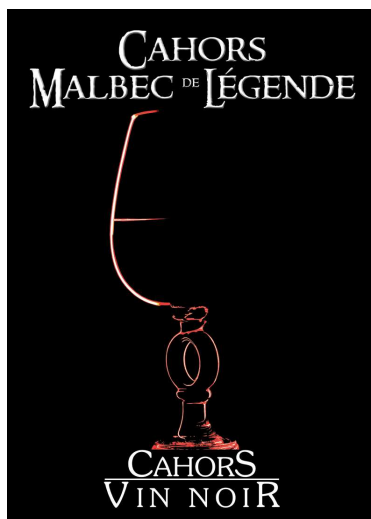


# CAVE DES VIGNERONS DE PUY-L'ÉVÊQUE

## 19 DOMAINES & CHÂTEAUX



Le cépage **Auxerrois** (velouset au 16ème siècle) ou **Cot** ou **Malbec** est ici sur le terroir qui l'a vu naître.

Après les **périodes glorieuses** du **Moyen Age** et du **19ème siècle**, il peine à retrouver son lustre. (4000 ha de vignes en 2000 et 60.000 ha en 1875) Le phylloxéra manqua de peu de le faire tomber dans l'oubli. Ce n'est qu'en 1958 qu'une poignée de vigneron trouva les porte-greffe qui convenaient à ce cépage noble et très exigeant.

En **1971** il fut promu **AOC CAHORS**.

Les **améliorations incessantes** des méthodes culturales et de vinifications nous surprennent chaque année par des vins toujours plus étonnants de **finesse**, d'**élégance** et de **complexité**;

- les **vins classiques** aux tanins virils élevés en fut de chêne vieillissent très bien.

- les **vins modernes** (dits "sur le fruit") aux tanins veloutés vieillissent remarquablement.

*« L'abus de  
modération  
nuit gravement  
à la  
consommation. »*



TROMPE L'OEIL BOUTEILLE MALBEC DE NUIT

**Les Vignerons associés**  
**PUY-L'ÉVÊQUE**  
Le reflet du Lot

14 Grand' Rue - 46700 PUY-L'ÉVÊQUE  
Tél. : 05 65 24 38 47  
Siret : 513 266 866 00013

**Ouverture de la  
Cave :**

Du **1<sup>er</sup> mai** au  
**30 septembre**  
**10h00-12h30**  
**15h00-19h00**  
7 jours sur 7

Du **1<sup>er</sup> octobre** au  
**1<sup>er</sup> novembre**  
**M.M.J.V. : 14h00-19h00**

**Tous les jeudis soir à  
18h00**

**(en juillet & août):  
dégustation gratuite**  
des vins de 6 vigneron accompagnés des produits de la Ferme du Mayne (élevage de canards et conserves)