

ACCORDS METS / VINS

Les vins AOP Cahors ont une robe noire intense et profonde, des tanins denses et veloutés, des arômes de fruits noirs dans leur jeunesse (cassis, mûres, cerises griottes...) qui peuvent les faire consommer jeunes (plutôt la tendance actuelle) et des arômes de plantes aromatiques, d'épices, de réglisse, de menthe et de truffe après vieillissement. Ce sont des vins charpentés qui méritent, le plus souvent, un élevage en barriques et quelques années de vieillissement. Ils accompagnent parfaitement les viandes rouges et le gibier, ainsi que les fromages.



Les vins AOP Coteaux du Quercy rouges et les vins IGP Côtes du Lot rouges sont caractérisés par une couleur pourpre violette plus ou moins soutenue, et des arômes de fruits rouges avec des notes fermentaires. Ils se boivent jeunes.

Les vins AOP Coteaux du Quercy rosés et les vins IGP Côtes du Lot rosés sont caractérisés par une couleur rose relativement soutenue. Ils présentent des arômes fruités et des notes acidulées, qui peuvent être modulées par une sucrosité variable dans le cas des vins IGP.

Les vins IGP Côtes du Lot blancs présentent une couleur jaune soutenue et brillante ainsi qu'une riche complexité aromatique basée sur des notes fruitées (poire, coing) et florales à dominante de fleurs blanches.

