



A.O.C. CAHORS

*Benjamin*

du CHÂTEAU LAMARTINE

Alain Gayraud

Propriétaire-vigneron

**Appellation :**

A.O.C. CAHORS

**Mise en bouteille :**

par Alain Gayraud au Château Lamartine

**Présentation :**

bouteille bordelaise tradition

**Origine :**

vignes de 30 ans, 80% Malbec et 20% Merlot

**Terroir :**

Argilo-calcaire

**Rendement :**

50 hectolitres / hectare

**Vinification :**

En cuve inox avec maîtrise des températures à 28° en fin de fermentation afin de préserver la fraîcheur du fruit.

**Elevage :**

en cuves ciment et foudres jusqu'à la mise en bouteille, 18 mois après la récolte.



**Dégustation :**

Une belle robe cerise bigarreau ; ce vin dégage une complexité d'arômes surprenants où se mêle un fruité fin et réglissé.

Après une attaque soyeuse, ce vin prend toute sa dimension avec des tanins ronds, gras et élégants qui tissent une trame aromatique et charmeuse.

A boire sur toutes viandes grillées.