



**A.O.C. CAHORS**

«**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 25 à 35 ans, 90% Malbec et 10% Merlot

***Terroir :***

Argilo-calcaire

***Rendement :***

50 hectolitres / hectare

***Vinification :***

Traditionnelle, en cuves inox avec maîtrise des températures à 30, 32° en fin de fermentation.

***Elevage :***

en cuves ciment jusqu'au printemps suivant.

Passage en fûts pour 35% du volume pendant un an.

Mise en bouteille le printemps suivant, 18 mois après la récolte.



***Dégustation :***

Robe rouge vif, nez vineux, légèrement boisé aux notes de réglisse et de petits fruits rouges écrasés.

Puissant mais gras en bouche, il a une mèche plaisante tout en gardant une agréable astringence. Il est promis à un long vieillissement mais est aussi très agréable sur la jeunesse de ses fruits.

A boire sur des viandes rouges de caractère.