



A.O.C. CAHORS
CHÂTEAU LAMARTINE
«Cuvée du Tertre»

Alain Gayraud

Propriétaire-vigneron

Appellation :

A.O.C. CAHORS

Mise en bouteille :

par Alain Gayraud au Château Lamartine

Présentation :

bouteille bordelaise lourde

Origine :

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

Terroir :

50% argilo-calcaire et 50% argilo-silicieux

Rendement :

50 hectolitres / hectare

Vinification :

Traditionnelle en cuve inox, avec maîtrise des températures.

Elevage :

en cuves ciment jusqu'au printemps suivant.

Passage en foudres et fûts de chêne pour 1/3 du volume pendant 1 an.

Mise en bouteilles, 18 mois après la récolte.



Dégustation :

Sous un robe cerise burlat, un bouquet de fruits mûrs se mêle à des arômes vanillés et légèrement réglissés.

Associant maturité et fraîcheur ce vin nous apparaît racé par sa concentration mais civilisé par tant de gourmandise.

Il convient parfaitement aux confits, viandes rouges, magrets, agneaux, gibiers et fromages de caractère. Température de dégustation : 18°